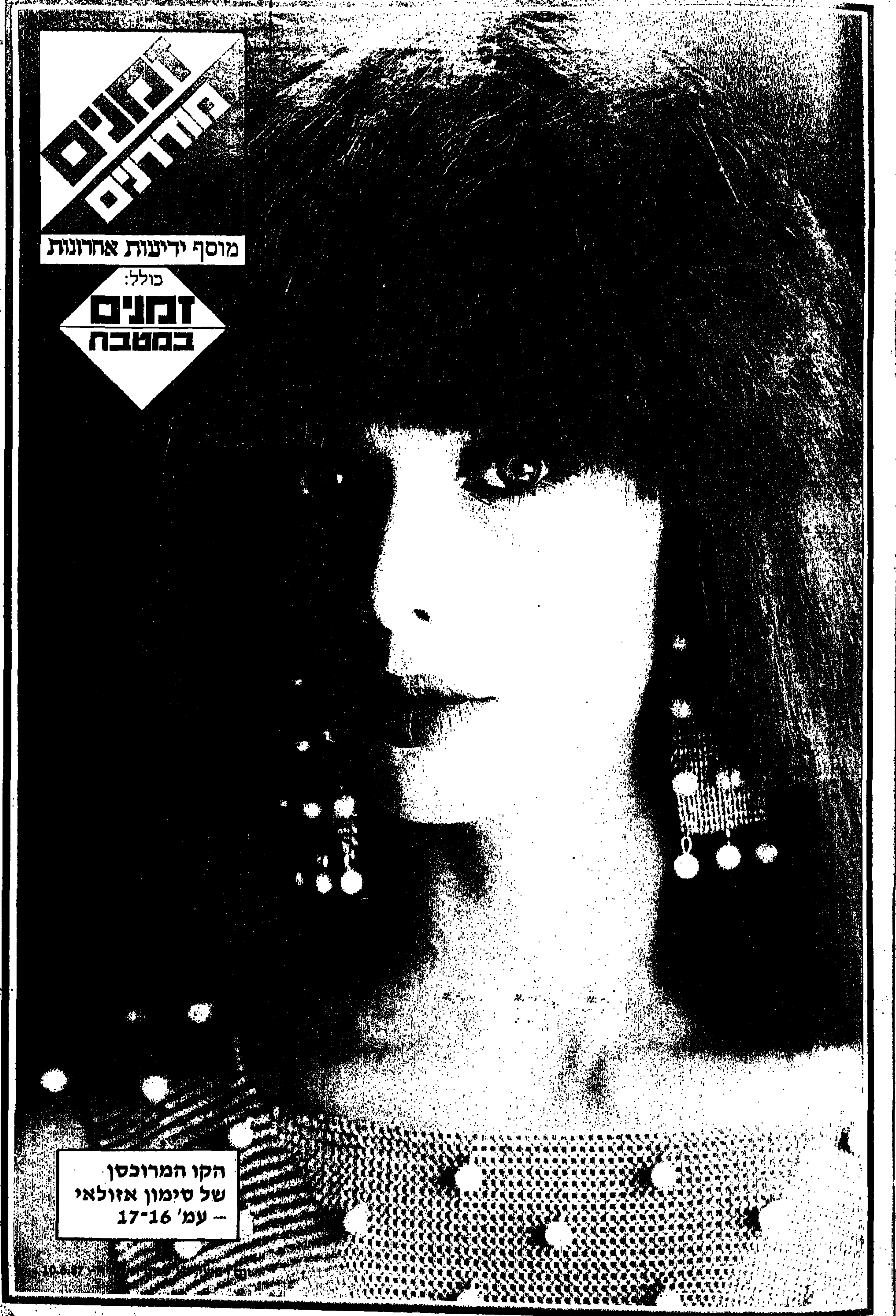


פיבר פלוס משקל-מינוס

כמוסות "פיבר פלוס" יוצרות תחושת שובע, מונעות ניצול מלא של הקלוריות על ידי הגוף ומסדירות את פעולת המעיים.

ארבעה יתרונות ארבע פעולות:

1. ***"פיבר פלוס"*** *מכיל גם פקטין טבעי - ב"פיבר פלוס" מצוי בנוסף לתאית גם סיבין הפקטין היעיל ביותר בהקנית תחושת השובע.*
2. ***"פיבר פלוס"*** *מכיל מגוון סיבין צמחיים יחודי - ה"פיבר פלוס" מורכב מסיבין הדרים, סיבין פירות וסיבין סויה (סיבין הסויה אפקטיבי יותר מסיבין הדגנים). תרכובת זו מונעת ניצול מלא של קלוריות המזון על ידי הגוף.*
3. ***"פיבר פלוס"*** *מכיל תמצית גבעולי אננס - העשירה באנזים הברומלאין, המעודד את הגוף להפטר משומנים מצטברים - הצלוליתיס.*
4. ***"פיבר פלוס"*** *משווק בכמוסות - המאפשרות שחרור יעיל של מרכיביה החיוניים.*

"פיבר פלוס" *מומלץ ליטול חמש כמוסות עם כוס מים כחצי שעה לפני כל ארוחה.*

2 טיסות זוגיות ללונדון

*שלחו 2 אריזות של "פיבר פלוס" - ת.ד. 16 קרית ביאליק ותשתתפו בהגרלה שתערך ב-1.9.87**

** ההגרלה תערך בנוכחות עורך דין החברה ונציג משרד הפרסום. השתתפות אסורה על עובדי "פלוריש" ופרסום טו-על.*

"פיבר פלוס" - גם שבעת וגם לא אכלת.

היצרן: פלוריש בע"מ.

יהודה בורלא
לאן נעלמו הצלחות

יהודה בורלא: בגלל מוסה חזן

לפני 100 שנה היתה שימחה גדולה בביתו של חכם יהושע בורלא בעיר העתיקה בירושלים. בן זכר נולד אחרי שלוש בנות. מיהר חכם בורלא אל השוק וקנה 50 צלחות מפוארות כדי לערוך סעודה לעניי העיר.

50 הצלחות, חרסינה תוצרת הממלכה האוסטרו־הונגרית, שבתוך כל אחת מהן מצויר תרנגול אדום, עברו גילגולים רבים. חכם בורלא, שהיה מופקד על קבר רחל, חילקן בין בני המישפחה ושאר הקרובים. ככל הנראה, רק 4 מהן שרדו. הרך הנולד היה לסופר ידוע בישראל, יהודה בורלא. לאחר פטירתו חילקה רעייתו מרים, את הצלחות הנותרות בין ארבעת ילדיהם.

מחר, יום ה' 11 ביוני, יערך באולם האקדמיה למדעים ברחוב ז'בוטינסקי בירושלים, יום עיון ביצירתו של בורלא במלאות 100 שנה להולדתו. שניים מילדיו, עודד ועופרה, ידעו על אביהם. לקראת האירוע, ניסו לחשוב מה עלה בגורלן של שאר הצלחות.

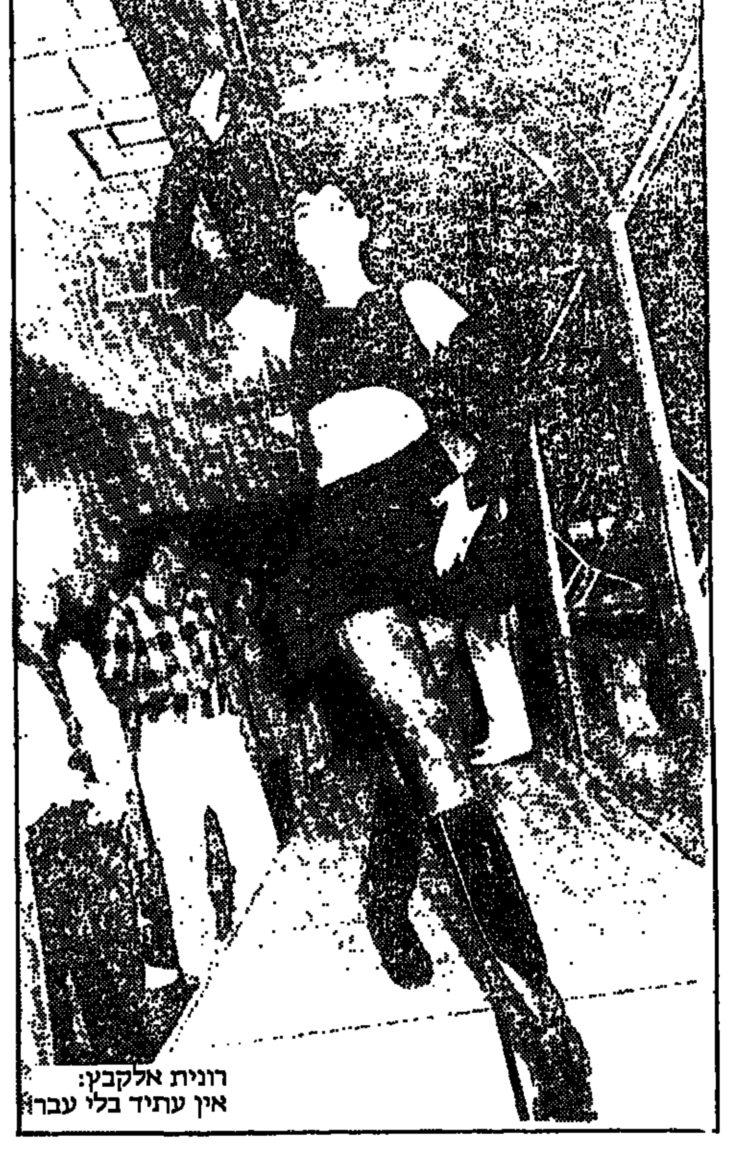
אחת ההשערות היא כדלקמן:

רבים מסיפורי בורלא מבוססים על דמויות אמיתיות שהכיר. אחד הידועים הוא „אשתו השנואה", שאותו שאב מסיפור חייה של מישפחת חזן הירושלמית. כאשר יצא הספר לאור, לפני קרוב לשישים שנה, נזדעק מוסה חזן. רבים מוותיקי ירושלים זיהו אותו כבעלה האכזר של „אשתו השנואה".

יום אחד ישב מוסה חזן כמינהגו בחצר ביתו ועישן נרגילה. עברה שם שולמית קלוגאי (לימים מזכירת הכנסת), אחותו של יצחק בן־צבי, נשיאה השני של ישראל. „אתה הוא הבעל שכך מתאכזר אל אשתו!", נתנה עליו קולה.

מוסה חזן לא אמר מילה. נכנס הביתה וכמו שור משתולל, הפך את הבית על פיו ושבר את כל הצלחות. לפי השערתם של בני בורלא, בין הצלחות היו גם כמה מאותן 50 הצלחות, שכן חזן היה קרוב־מישפחה של בורלא.

רונית אלקבץ
איך נראית מגדת עתידות



רונית אלקבץ: אין עתיד בלי עבר

רשת חנויות מפוארות נפתחה בדיזנגוף־סנטר ושמה „הקומה מעל". זהו גם ילד טיפוחיו החדש של אריה פילץ, בעל המקום. את אירועי הפתיחה, שנמשכו ימים אחדים, אירגנה שלווה בן־גל. כיוון שאריה פילץ הוא היסטוריה מהלכת עם הפנים אל העתיד, החליטה שלווה שאירוע הסיום יהיה בסימן עבר־הווה־עתיד.

לאחר שקארין דנסקי הדגימה עריכת שולחן ופנינה רוזנבלום העבירה סדנת איפור לדוגמה, העלתה שלווה תצוגת־אופנה מראשית המאה ועד סופה ויותר. על החלק העתידי הפקידה את הדוגמנית ומעצבת־האופנה רונית אלקבץ, שמזכירה במראה שלה מגדת עתידות צעירה. תוך יומיים הכינה רונית תלבושות מבדים ומחומרים יוצאי־דופן. בשעתיים שלפני התצוגה תפרה כובעים, רוכבם כרוח עידן החלל.

„בשבילי עבר ועתיד מתמזגים יחד. אין עתיד בלי עבר. היסטוריה חוזרת. באופנה, כמו בפוליטיקה", אמרה רונית, 22, בת למישפחה דתית, פחות משנה בת"א וכבר דמות פופולארית. „אני משוגעת על המחוכים ההדוקים של פעם, על הקרינולינות, וגם על הסיגנון של קלוד מונטנה וגותייה".

רונית נולדה בבאר־שבע, עשתה שירות־צבאי באילת, עברה עם ההורים לחיפה, ומאז היא ממשיכה לנדוד בארץ עם החבר שלה, מנהל מזון ומשקאות במיקצועו, לפי המלונות שבהם הוא עובד. שנתיים גרו בנתניה, שנה בירושלים, ועכשיו בת"א. בסוף החודש תיסע לפאריז, לצילומים ולהשתלמות באופנה.

באותו מעמד בדיזנגוף־סנטר הפתיעה את אריה פילץ עם עוגת־גלידה ענקית שהכינו לו „קאראוול", השכנים מהסנטר.

קז'ישטוף פנדרצקי
כמו צועני

קז'ישטוף פנדרצקי (למטה משמאל) נושק באבירות פולנית את ידה של ברונקה פלידרבאום. מימין למעלה ג'ק, אורנה ומייק פלידרבאום: עובד על אופרה

„אני כמו צועני. שבוע אחד פה, שבוע אחר שם. העבודה גורמת לי להרגיש כמו יהודי נודד", אמר המלחין הפולני קז'ישטוף פנדרצקי בארוחת־ערב חגיגית שערכו לכבודו ידידיו הישראלים ברונקה וג'ק פלידרבאום במלון הילטון ת"א, לאחר שהוענק לו פרס קרן וולף, לקידום המדע והאמנות לטובת האנושות.

לפנדרצקי, פולני נוצרי, קשר תוק ליהדות ולישראל. „היהדות היא מקור השראה חשוב ליצירתי. נולדתי בעיר קטנה בגליציה המערבית. רוב התושבים היו יהודים. חברי היו יהודים ודיברתי איתם אידיש. אומנם גדלתי בתערובת תרבויות: יהודים, פולנים, אוקראינים, אך היהדות השפיעה הרבה. בעיקר העובדה המזעזעת שאיבדתי את מרבית חברי בשואה. הייתי עדיין ילד ובמשך זמן רב לא הבנתי לאן נעלמו...", סיפר פנדרצקי, 53, שהגיע ארצה עם רעייתו היפה אלשביתה.

„כשקיבלתי את פרס וולף הקשבתי היטב להימנון הישראלי. מצאתי בו מוטיבים מוכרים לי מגליציה המזרחית, מולדת אבי. זה נתן לי רעיון לסימפוניה הבאה שלי, שבה אשלב מוטיבים חסידיים". פנדרצקי גילה בקיאות בנושא החסידות. שמות כמו הבעש"ט ור' נחמן מברצלאב, מוכרים לו כמו אדם מיצקביץ'. „סיפורים חסידיים" של מרטין בובר הוא ספר חובה.

פנדרצקי פגש את הזוג פלידרבאום בלונדון לפני שנים. ברונקה פלידרבאום עלתה ארצה בילדותה מסטאניסלאבוב שבגליציה המיזרחית (כיום בריה"מ), שם נולד אביו של פנדרצקי. הקשר הראשוני התפתח לידידות הדוקה.

פנדרצקי עובד על אופרה המבוססת על „אוסטריה", יצירתו של הסופר היהודי־פולני סטריקובסקי, שאף מישפחתו מוצאה מאותה עיר, סטאניסלאבוב. בהשפעת פלידרבאום, הצטרף פנדרצקי כחבר־מועצה למכון לחקר מורשת יהדות פולין באוקספורד. אורנה, בתם הצעירה של פלידרבאום, מתכוונת להפיק סרט בינלאומי על פנדרצקי ויצירתו.

שמואל עצמון
תה ממותק במלח

שמואל עצמון עם השחקנית הפולניה הלנה נרוביץ': רק באגדות על מלכים

מה משותף לשחקן ישראלי ולשחקן פולני המגלמים בו־זמנית אותו תפקיד בהצגה? לשניהם יש בעיה עם הבירה, שצריכים לשתות. הבעיה זהה. הפיתרון שונה. השחקן הפולני יזי' שטרום, שהגיע ארצה עם הגירסה הפולנית ל„החטא ועונשו", משחק גם את „הקונטרבס" בפולין ובאיטליה. שמואל עצמון מעלה בארץ אותה הצגת־יחיד.

„המשותף לשנינו, שאנחנו לא שותים בירה. בהצגה צריכים לשתות לפחות ארבע כוסות גדולות, כמו יין בסדר פסח", סיפר עצמון שהשתתף במסיבות העליזות שנערכו ב„מי ומי פרדייס" שליד קרית־שאול ובקפה־תיאטרון הבימה לסיום קונגרס הפדרציה הבינלאומית של האמנים (פ.י.א.), שהתקיים השנה בארץ. 100 נציגים מ־28 ארצות.

„שטרום שותה תה במקום בירה. אני, מים. כשאמרתי לו שאפשר לפתור את בעיית הבירה, בשתיית מים, אמר לי שאני יותר חכם ממנו. עם התה קרו לו פנצ'רים. אנשי תיאטרון עובדים על עמיתיהם. במיקרה של 'הקונטרבס' נתנו לשטרום תה עם מלח. כשלגם ממנו על הבימה חטף עווית נוראה ולא ידע איך להמשיך את ההצגה".

המישלחת הפולנית התפעלה־השתוממה, עד כמה שפתם שגורה פה. לזה לא ציפו. עצמון דובר פולנית, גם שחקן הקאמרי יוסף כרמון וכן זקן הפנסיונרים של הקאמרי, משה חורגל, 86, שהגיע כאורח־כבוד לארוחה, עם רעייתו פרומה (והותני גדי יגיל).

על הגברת חורגל אמרו חברי המישלחת הפולנית, שהיא נראית כמו אצילה פולניה מתור הזהב של ארצם. היא גם שיעשעה אותם בלשונה השנונה. יפה ירקוני, ממוצא קווקזי, הראתה שכוחה גדול גם בפולנית, ואילו יואל שר, יליד פתח־תקווה, סיפר בדיחות על פולנים וגרוזינים.

שיא השיאים בעיני המישלחת הפולנית היה מלון דניאל בהרצליה. „אף פעם לא ראיתי ארמון כזה, אולי רק באגדות על מלכי פולניה", אמר שטרום. „אני חושב שבקרוב אחזור לארצכם". „היצצת ונפגעת", אמר עצמון לעמיתו, כוכב „החטא ועונשו". „זה תטאך וזה עונשך".

פרופ' אליהו כספי
זיכרונות מבלגיה

(מימין לשמאל) השגריר הקנדי ג'יימס ברטלמן, רעייתו מארי־ז'אן ופרופ' אליהו כספי: אפס ארוך

„מאז שהייתי אצלך לפני 6 שנים לא ביקרתי אצל רופא נשים. לא היה צורך", אמרה גברת לפרופ' אליהו כספי, מנהל המחלקה־הגינקולוגית של בית־החולים „אסף הרופא". דברי הגברת נשמעו כמו בדיחה. משהו בסיגנון של, אחרי שהאינסטלטור ההוא תיקן לי את הברז, לא היתה יותר דליפה, אבל נאמרו במלוא הרצינות, כמחמאה לפרופ' כספי. זה קרה לאחר תצוגת־אופנה, שנערכה בשבוע שעבר בבית שגריר קנדה בהרצליה־פיתוח. כל ההכנסות תרומה למחלקה הגינקולוגית של „אסף הרופא".

החלק הארי של התצוגה היו דגמי אופנת „רומליין", שאת חלקם מייבא וויד רום מקנדה. זה היה הקשר הקנדי של האירוע. קשר נוסף שעלה אחרי התצוגה היה הקשר הבלגי. בשיחה עם פרופ' כספי, סיפרה מארי־ז'אן ברטלמן, רעיית השגריר הקנדי, שגם היא למדה פעם רפואה. איפה? בבריסל. „גם אני", אמר כספי. אצל מי? הסתבר שלמדו אצל אותו מרצה באוניברסיטת בריסל.

מארי־ז'אן, בתו של רופא בלגי שחי בקונגו (כיום זאיר), לא סיימה את לימודי הרפואה. אבל את המרצה, פרופ' בלאס, אינה יכולה לשכוח. למרות שלמדה אצלו שנים רבות אחרי פרופ' כספי, הזיכרונות זהים.

„גם בתקופה שלך הוא היה מצייר עיגול על הלוח וממשיך אותו עד הדלת של הכיתה?" שאל פרופ' כספי את אשת השגריר. „בוודאי. כך נהג לציין אפס מאופס עם רמז עבה לכיוון הדלת, כדי להודיע מי שלא ימשיך לשנת הלימודים הבאה. אולי בגללו אני לא רופאה".

„זה היה הסמל המיסתרי שלו", פסק פרופ' כספי וחזר לענייני דיומא – הבעיות הכספיות של מחלקתו, המשרתת כרבע מיליון תושבים (כ־40 לידות בחודש) והכוללת יחידה להפרייה חוץ־גופית.

*** ************

****

רחל לימון
שחקנית קולנוע בדימוס

קבוצה של יפהפיות מחו"ל מכבה את תשומת ליבם של עוברים ושבים. מה זה, תחרות מיס תבל? שאלו. כששמעו את התשובה: „נשות ויצ"ו", השתוממו. 120 חברות ויצ"ו הצעירות שהגיעו מ־28 ארצות לסמינר שנתי, שברו את הסטריאוטיפ של חברות ויצ"ו.

בתוך חגיגת־הסיום של הסמינר, ערכו האורחות מסיבת יום־הולדת לרחל לימון, יו"ר מחלקת־אירגון של ויצ"ו העולמית, העושה נפשות לישראל בתפוצות. היא מגיעה לכל מקום. בארצות שבהן חוששים היהודים ממיפגש רישמי עם נציגים מישראל, היא פותרת את הבעיה בדרכה שלה. מציגה עצמה כשחקנית קולנוע בדימוס.

היא לא צריכה לפברק. הזהות נשארת אמיתית. בצעירותה אכן היתה שחקנית קולנוע בארה"ב. לפי מראיה יכלה לככב גם כיום על הבד. רבים גורסים שלפי השגיה מתאים לה להיות שרקליטה בישראל.

„הודות לרחל לימון כל היהודיות הצעירות בונצואלה הן כיום חברות ויצ"ו. מי שאיתרה להצטרף, הרגישה לא 'אין'", אמרה תמירה צפתי, אחת מנציגות ויצ"ו־ונצואלה, בת להורים ילידי ירושלים שירדו מהארץ לפני קום המדינה. „הסמינר הזה עזר לי למצוא את הזהות היהודית שלי, ובעתיד אולי אשקול גם עלייה לארץ", הוסיפה תמירה, עלתה על כיסא ופצחה בשיר „יידישע מאמע" בספרדית.

שריל הינקאנן ילידת ארה"ב מצאה את זהותה בויצ"ו־פינלנד, רק לאחר שנישאה לפיני נוצרי דווקא. „הייתי צריכה לעשות את כל הדרך מניו־יורק, שבה מיליוני יהודים, עד לפינלנד, שבה רק כמה מאות יהודים, כדי לפגוש את רחל לימון ולגלות את זהותי היהודית ואת הזיקה לישראל", אמרה במסיבה שערכה רחל לימון בביתה, ערב נסיעתן של 120 'הבנות'.

ה„יידישע מאמע" הנוגה נשמע יותר שמח, כששרה אותו תמרה צפתי בספרדית. בעיקבותיה קמו האורחות והזמינו לריקוד „הבה נגילה" את הטריומוויראט של ויצ"ו: הנשיאה העולמית רעיה יגלום, הנשיאה הישראלית מיכל מודעי וכמובן, רחל לימון.

(מימין לשמאל) רחל לימון, רעיה יגלום ומיכל מודעי: יידישע מאמע על כיסא

מנחם סבידור וצ'ן סו צ'ן
אלפי יתושים שחורים

(מימין לשמאל) צ'ן סו צ'ן, פרידה רוזנצוויג ומנחם סבידור: היחס הנכון

מה הקשר בין צ'ן סו צ'ן, הפסנתרנית הטייוואנית המצליחה, לבין לב"י, הקרן למען ביטחון־ישראל? תשובה: תזמורת הקמפוס של סם זבה ומנחם סבידור. לאחר רסיטל שנערך בסוף השבוע שעבר, העניק יו"ר לב"י, מנחם סבידור, לצ'ן סו צ'ן את סיכת־הזהב של לב"י כהוקרה על תרומתה לקרן, שמטרתה לסייע לצה"ל במימון פרוייקטים חיוניים בנושא טיפוח הפרט ורכישת ציוד רפואי לטיפול בפצועים.

הרסיטל שנערך בביתה של פרידה רוזנצוויג, עולה חדשה מגרמניה, היה מבוא לקונצרט שיתקיים ב־14 בחודש, באודיטוריום־דול שבבית־דני, שבו תנגן צ'ן סו צ'ן עם תזמורת הקמפוס. האחראים לשידוך, הם יו"ר קרן לב"י מנחם סבידור ואשתו רעיה, שגייסו מצד אחד את סם זבה, שהביא ארצה את הפסנתרנית, ומצד שני את הגברת רוזנצוויג, תגלית של רעיה סבידור.

צ'ן סו צ'ן הופיעה לראשונה בפני קהל כשהיתה בת 4 בעיר הולדתה פינגטונג שבטייוואן. ב־1977 עברה לאנגליה והיתה הטייוואנית הראשונה, שהתקבלה לבית־הספר המלכותי למוסיקה. ב־1980 זכתה בפרס שופן וכעבור שנתיים בפרס מוצארט. היא מתגוררת בהונג־קונג ומנגנת ברחבי תבל.

„לפני כשנה וחצי באתי להופיע באי גואה שבהודו, שהיה חביב על האירופים במשך שנים. היה קיץ חם נורא. התיישבתי ליד הפסנתר בבית העירייה, המקום בו התקיים הרסיטל, והתכוונתי לעשות חזרה.

ברגע שפתחתי את מיכסה הפסנתר, קפצו מתוכו אלפי יתושים שחורים גדולים. תוך שניות הייתי כולי עקוצה. בגלל החום, לבשתי מיכנסי שורטס. היתושים הצליחו לחדור לכל מקום כמעט", סיפרה צ'ן סו צ'ן, 26, לאחר הרסיטל בבית רוזנצוויג. „בישראל יותר נעים. היתושים קטנים יותר, והקהל גדול יותר. זה יחס הרבה יותר נכון".

ענת צחור
עצובה במסיבה

ענת צחור: קלצ'קין לא זכה

ענת צחור מוכרת בעיקר כנערת היוגורט מהטלוויזיה. בשבוע שעבר, במסיבה לרגל תחילת צילומי הסרט „מקום ליד הים", בבימויו של רפאל רביבו, היתה עצובה. בלית ברירה, חייכה למצלמות שהבזיקו לעברה, באירוע שהיה גם מסיבת־פתיחה לפאב ה„וילג'" בצפון רחוב דיזנגוף בתל־אביב.

ענת צחור מגלמת את התפקיד הראשי בסרט „מקום ליד הים". סיפורם של זוג נאהבים מעיירת־פיתוח. בדומה לסרט, גם בחיים, עזבה ענת את עיר הולדתה באר־שבע ועברה לעיר הגדולה. הוריה באו בעיקבותיה. כשהיתה קטנה רצתה להיות אסטרונאוטית או לפחות רופאה. כשהגיעה לתל־אביב, פנתה לדוגמנות.

יום אחד ראתה אותה המפיקה מרים עציוני, שהודיעה לה מפורשות: „את הולכת ללמוד מישחק". „אבל אני רק דוגמנית", אמרה ענת. לא עזר לה. מרים עציוני אינה מקבלת לא כתשובה. ענת היפהפיה הגיעה לסטודיו של ניסן נתיב, שאותו היא מסיימת השנה. במקביל, למדה פילוסופיה ופסיכולוגיה באוניברסיטה, והשתתפה באחד מסרטי המתיחות של יהודה ברקן וב„קרובים קרובים" בטלוויזיה.

לפני כשנה וחצי הצטלמה עם רפאל קלצ'קין לפירסומת הפופלארית – היוגורט. עם תום הצילומים אמר לה קלצ'קין: „אני מקווה שפעם נשחק יחד בסרט של ממש". התיקווה התגשמה. הם שיחקו יחד בסירטו של זאב רווח, „המוכטל בטיטו", שיצא בקרוב אל האקרנים.

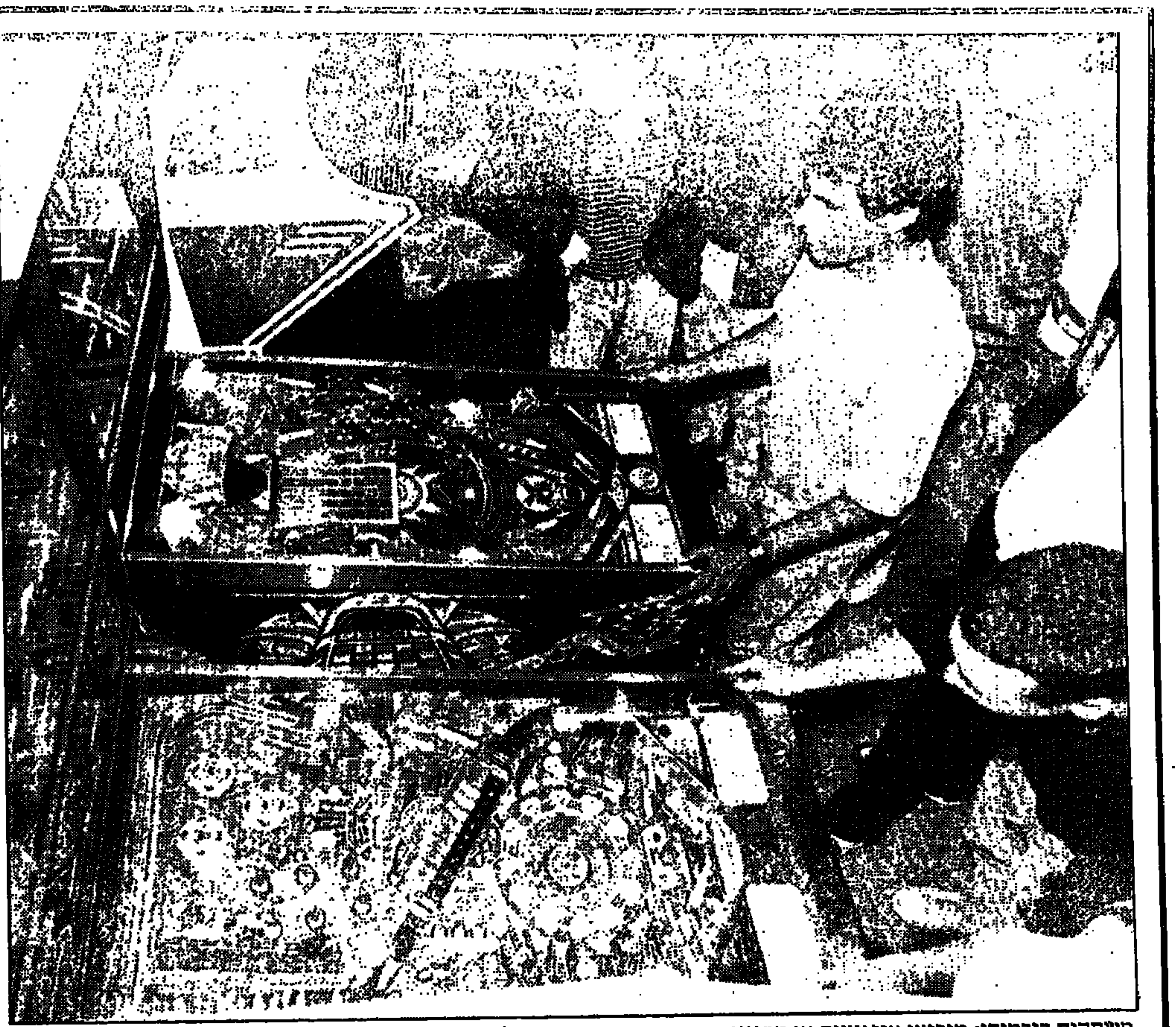
„אני עצובה מפני שקלצ'קין ז"ל, לא זכה לראות את הסרט. גם מפני שרציתי לשחק איתו בסרטים נוספים. העבודה איתו היתה חוויה בלתי נשכחת", אמרה ענת, ירוקת עיניים, רגישה, מעודנת, אוהבת מאוד את תומאס מאן ואת תורתה לואיס בורחס ואת החיים בכלל.

הדרך שלי לבילוי משפחתי

בעבר, כשיצאתי לקניות ולסידורים, הייתי הולכת ברגל או נוסעת באוטובוס. לדברים האחרים - ביקשתי את הבן. עם "קלנועית 2000" שיניתי סגנון: מדי יום אני יוצאת עם הקלנועית לסופרמרקט, לבנק, או למרפאה אם צריך. בצהרים אני מבקרת בגן של שרון. אחרי הצהרים אני נוסעת לבקר חברים, ובשבת, קל לי להצטרף ליוסי, כרמלה והנכדים לבילוי או לפיקניק. **"קלנועית 2000" - אני מרגישה שממש חשבו עלי!** אין לי רשיון נהיגה וגם לא צריך! הקלנועית - רכב חשמלי קטן ממדים - קל להפעלה ובטוח בנסיעה. אני לוחצת על הידית - ונוסעת, עוזבת את הידית - והקלנועית נעצרת מעצמה. את ה"קלנועית 2000" יכולתי לרכוש במגוון מסלולי תשלומים: "ויזה", "ישראכרט" ועוד. אני בחרתי במסלול הנוח לי.

קלנועית 2000 - מכל מקום לכל מקום

יצור ושיווק: צ.ה.מ. אפיקים, קיבוץ אפיקים, 754826, 06-754811.
סוכנות מרכזית: המשביר המרכזי/המחלקה הטכנית 03-389410, 04-662161, 057-671021.
לנוחיות לקוחותינו נוספו עתה סוכנויות משנה ומרכזי שירות.
אזור ת"א והמרכז: משה תמיר 03-490174-5, **אזור בת-ים, נס ציונה:** נחמן דוד 03-693966.
אזור דרום השרון: משה רוזמסקי, כפר-סירקין, 03-9322036.



משחקים בירמיהו: מירוצי אופנועים או מכוניות. אתה יושב בתוך גוף של מכונית־צעצוע, המספקת ויברציות כמו אמיתיות של נהיגה במכונית־מירוץ או באופנוע

מזל בחלל

פריחה מחודשת למישחקי המזל. הפעם — במתכונת עידן המחשבים • בדיזנגוף תל־אביב, בסביבות ירמיהו־יורדי הסירה, בכיכר מלכי־ישראל, בכל מקום • לאו־דווקא עם אסוציאציות של עולם־תחתון • השמות בדרך־כלל מפוצצים. לקוחים מלכסיקון של סיפרות המדע הבידיוני. „כוכב שבתאי", „אטלס", „קוסמוס", „שביט", „אטמוספירה", „פיקדילי", או סתם „מישחקי חלל" • כמעט כל מי שניהל מקום כזה, הרוויח • המחשב שבבית לא מפריע

מאת אשר וטורי

צילם: אביחי קופ

צפון תל־אביב גילתה מחדש את מכונות המזל ומישחקי הווידאו־מחשב. בין־לילה תם צצו, כפיטריות אחר הגשם, והפכו חלק מפולקלור הבילוי המקומי.

לא עוד כוכים מוסתרים מאחרי וילון בתחנה המרכזית ובשכונות הדרומיות של תל־אביב. היום משחקים באולמות לגיטימיים לילדים טובים, בשמורות חיי־הלילה. בדיזנגוף, בתל־אביב של סביבות ירמיהו־יורדי הסירה, בכיכר מלכי־ישראל, ואפילו מאחורי קופות ההיפר־שוק שליד איצטדיון יד־אליהו.

„המועדונים הוכיחו את עצמם. כמעט כל מי שניהל מקום כזה, הרוויח. בעלי עסקים שוכנעו לפתוח מקומות חדשים", מסביר לירון ליכטצהייר, אחד ממנהלי „הפינה הצוחקת". „הפוטנציאל עצום. אנשים עוברים ליד המכונות, נגררים, ויכולים לבלות כאן ערב שלם".

התחייה של מועדוני המישחקים מתרחשת ערב־ערב באולמות בינוניים, ששימשו כמיסעדות, פאבים, או בוטיקים מפוארים. בעיקר בסופי־שבוע. משעות הבוקר המאוחרות, ועד שתיים, שלוש ואפילו חמש לפנות בוקר.

דיסקו מחריש אוזניים או מוסיקה מיזרחית – נקבעים לפי המיקום הגיאוגרפי. בכל שאתה מרים, גדלים סיכוייך לפגוש פחות דיסקו ויותר מיזרחית. כך גם משתנה הרכב המישחקים. במועדונים הקטנים של שוק־עלייה והתחנה־המרכזית, תמצא יותר „בינגו", יותר לקוחות מבוגרים חמורי־סבר, פחות מישחקי־מחשב. עניין של אופי, אך לא רק.

מדובר בכסף. הרבה כסף. מחיר מישחקון־מחשב הוא חצי שקל – מחיר של אסימון־מישחק. „בינגו" עולה 10 שקלים ל־2000 נקודות. האמירה הנפוצה בין שחקני הבינגו התל־אביבים: „יש לך סיכוי להרוויח. לפחות באופן תיאורטי. אבל סביר להניח שתפסיד". כמה?

„אפשר לצאת ברווח או הפסד של 200־300 שקל אחרי ערב שלם של מישחק", אומר מהמר באחד המועדונים הסמוכים לכיכר־דיזנגוף. „אבל אם לוקחים בחשבון שמהמר כזה מגיע כמה פעמים במשך החודש, אפשר לצבור סכום רציני. בעצם אין כמעט שום תיקרה, חוץ מן השעה שבה סוגרים כאן את העסק. לבנאדם אין שום מעצורים, והוא רק שובר את הראש איך לפצח את הקופה".

„אנשים מקבלים משכורת ורצים הנה. לפעמים קורה שמישהו מפסיד כל מה שהיה לו, ומבקש מאחד החברים במועדון, שילווה לו 50 שקל עד מחר, בתקווה שירוויח. אבל אף אחד לא משלה את עצמו שיוכל לממש את ההבטחה שלו".

ליכטצהייר: „בעיקרון, כל שחקן במישחק בינגו מקבל 6 כדורי מישחק, שהוא יורה בזה אחר זה לנקודות שונות במכונה, על מנת לפגוע בצירופים מיספריים נכונים ולזכות במיספר נקודות גדול ככל האפשר. כך יש לך סיכוי טוב להרוויח מ־50 שקל ומעלה. אך בדרך־כלל, גם מי שהרוויח את ה־50 שקל, ימשיך לשחק, עד שיצא מכאן בלי אותם 50 שקל, ובלי כל הכסף שהיה לו בכיס. ככה זה". הכל בגלל סיכוי קטן.

י. מ., טכנאי בן 25, מהמר: „זוהי מחלה. התמכרות. אתה לא יכול לעבור ליד מועדון כזה, בלי להיכנס ולשחק. החברה שלי עזבה אותי כבר כמה פעמים בגלל העניין הזה. כל החיים שלך מסתובבים סביב המישחק. אני לא יודע מה הפיתרון. אי־אפשר לצאת מזה".

מוצאי־שבת. מועדון המישחקים החדש במרכז העניינים של צומת פרישמן־דיזנגוף. פעם היתה שם חנות גדולה של בגדים אקסלוסיביים. עכשיו יש שם מכונות מישחקי וידיאו.

עשר בערב. אחת משעות השיא. בהמולה שמסביב, קשה לשמוע אנשים אחרים. רק אתה והמכונה. בניגוד למישחקים הנמכרים לשימוש במחשבים ביתיים, אין כאן פורנוגרפיה. אבל אלימות לא חסרה. קראטה, נינג'ות לסוגיהן, איגרוף, מישחקי בלשים. וכמובן, מירוצי מכוניות ואופנועים. מכונה פופולארית במיוחד: ה„פאק מן". יצור שזולל את הקווים שעל המסך. השחקן התורן נדרש לכוון אותו כך שלא ילך לאיבוד. אחרת, תאבד נקודות.

„יש פה וירטואוזיות ומיגוון של צלילים ואפקטים, שאי־אפשר ליצור במישחקי־מחשב ביתיים", מסביר קובי, הטכנאי המתחזק את מרבית מישחקי המחשב במועדונים התל־אביביים. מדובר בתוכנה מורכבת ויקרה, הוא מסביר. כזו שאי־אפשר להרכיב על הטלוויזיה בבית.

באחת מפינות האולם, הקופאי. אתה ניגש אליו, מתגבר לרגע על הרעש מסביב, קונה אסימונים או מחליף כסף בנקודות של מכונת המזל, והיא שלך. רק אתה והיא. עד מתיז אפילו לכל הערב. כל עוד אתה יכול להרשות לעצמך לקנות נקודות או אסימונים. עוד אסימונים ועוד זמן.

„כמה כסף מבזבז בערב בנאדם ממוצע על בילוי? עשרה, עשרים, ארבעים שקל", אומר קופאי ב[illegible] המועדונים ברחוב דיזנגוף. „למה [illegible] יוציאו אותם פה? כאן הם מקבלים [illegible] אתגר. כמה שעות טובות על ה[illegible] שמשחררות מהלחצים של העבו[illegible] האשה והילדים. למה לא?"

התפאורה במועדוני המישחקים החדשים, לא זכתה בשנים האחרונות לשינויים מרחיקי־לכת ברוח הזמן. ציורי־ענק של רולטות, כוכבים, נשים במחשופים נדיבים וענקי יהלומים. השמות בדרך־כלל מפוצצים, [illegible] מקריות. לקוחים מלכסיקון של סיפרות המדע הבידיוני. „כוכב שבתאי", „אטלס", „קוסמוס", „שביט", „אטמוספרה", „פיקדילי", או סתם „מישחקי חלל". מישחקים שנותנים אשליה רגעית של ריחוף בעולם אחר. המיקצוענים מכנים אותם „פליפרים".

הלקוחות מגיעים בעירבוביה של קבוצות. נערים לפני ואחרי צבא, באים להתחרות זה בזה. זוגות צעירים, המחפשים דרך חדשה לבילוי מוצאי־שבת, ובודדים בני כל הגילים. פה ושם חיילים קצוצי־שיער, היפיס מזוקן, תיירים מבוגרים ואפילו ילדים בתחילת גיל העשרה עם דמי־כיס טריים, שהשלט „הכניסה מעל גיל 16", אינו עושה רושם עליהם או על מנהלי המועדונים. אם חשב מישהו, שבעידן שבו רוכשים לילדים מישחקי־מחשב ביתיים כמתנת יום־הולדת או בר־מיצווה, ייסגר מטה־לחמם של המועדונים, נראה שההיפך הוא הנכון. העלייה בפופולאריות של המישחקים הביתיים כאילו סייעה להצלחתם של המועדונים.

„אנחנו לא מגיעים לכאן הרבה, אולי פעם או פעמיים בשבוע", אומר הדר בן 13 וחצי מרמת־אביב, שבא למועדון בפרישמן־דיזנגוף עם חבר. „יש לנו בבית 'אטארי', אבל זה לא אותו דבר".

כאמור, לא כל הלקוחות הם ילדים תאבי קונצים של המחשב. יותר ויותר הופכים המועדונים לחלק מתרבות הפנאי המערבית. אשר, ממנהלי המועדון ברחוב ירמיהו בתל־אביב: „לפעמים בשעות הבוקר, רואים כאן גברים מבוגרים, עם חליפות ועניבות, שבאים להשתעשע קצת במכונות".

„בן־אדם גומר את העבודה, במשרד או במיפעל, בא ישר לכאן. אם הוא למשל שחקן תיאטרון, ויש לנו גם לקוחות כאלה, או בעל מיסעדה, הוא יכול לבוא גם בשתיים לפנות בוקר. מי שעובד בשעות היום, מגיע מוקדם יותר".

ויש גם תיירים, עוברי־אורח, וסתם גברים של הפסקת־צהריים. לוראן לוי, עולה חדש מצרפת בן 23: „בצרפת המועדונים מהסוג הזה מאוד מפותחים. כל שנה נערכות אליפויות סימולטניות במועדונים הגדולים ביותר בפאריז, עד שמגיעים למישחקי רבע גמר, חצי גמר. הגמר עצמו מוקרן על מסכים ענקיים, כדי שעשרות הצופים יוכלו להתבונן. יש שם אנשים שממש מתמחים במישחקי המחשב".

אליפויות בלתי רישמיות במישחקי המחשב נערכות לעיתים גם בתל־אביב. מתערבים על בירה, ארוחה במיסעדה, סרט. כסף קטן. „אצלנו יש אלוף על כל מישחקי האופנועים, רמי נדבי, שאף אחד לא הצליח להביס אותו", אומר יוסי עורן, בן 26, שנוהג לבקר במועדון רחוב ירמיהו.

על אף הלגיטימציה היחסית שזכים לה המועדונים, מחסום הבושה עדיין קיים. במיוחד אצל שחקני מכונות הבינגו ומכונות המזל האחרות. לא כולם מסכימים להיחשף. אפילו ללא איזכור שמות. „אני לא יודע אם זו ממש בושה, אבל זה בטח לא כבוד גדול", אומר המהמר מכיכר דיזנגוף. בינתיים, רוכשים בתל־אביב עוד ועוד מכונות חדשות. הצעקה האחרונה היא מכונות ה„אאוט ראן". מירוצי אופנועים או מכוניות, שהמשחק בהן יושב בתוך גוף קטן של מכונית־צעצוע, המספקת ויברציות כמו אמיתיות של נהיגה במכונית־מירוץ או באופנוע.

בתגובה מוסרים מלישכת דובר עיריית תל־אביב, כי כל עוד עומדים המועדונים בדרישות רישיון העסק כמו תברואה, אישורים ממכבי־אש ומהמישטרה, ושעות פעילות תקינות, אין לעירייה כל בעיה איתם. שעת הסגירה של כל מועדון, נקבעת לפי האזור שבו הוא ממוקם. זו משתנה בהתאם להגדרה של האזור כמקום בילוי. מן המישטרה נמסר כי אין במועדונים הללו אירועים פליליים מיוחדים; וכל עוד נאסר על בני פחות מגיל 16 להיכנס, זה בסדר.

מתגרשים. יש בני־זוג שיפיקו תועלת מהגירושין. הילדים — לא • שפע המידע, עדיין לא יצר נוסחה להפחתת הכאב • חסות משותפת: דגם שבו יוצרים האב והאם שתי מישפחות נפרדות, שהילדים נעים ביניהן ללא קושי • בית־הספר הוא הגורם היציב היחיד בחיי ילדים רבים. מערכת החינוך חייבת לקחת על עצמה אחריות בתחום מורחב של הבית • „תגובת שרשרת — ילדים וגירושין". מאת עפרה איילון ועדנה פלשר

מאת עמליה ארגמן־ברנע — איורים: איתן קרמי

העניין הוא, וזאת ייאמר מיד, ששכיחותם של הגירושין בחברתנו והעובדה שהם רווחים כל־כך – אינה נוטלת ולו מאומה, מעוצמת הסבל הכרוך בהם.

עפרה אילון מתמחה בטיפול במישפחות במשבר, בהוראה ובמחקר על מצבי לחץ באוניברסיטת חיפה. סיפרה „איזון עדין – התמודדות במצבי לחץ במישפחה", זכה לפירסום רב.

ישנם בני־זוג העשויים להפיק תועלת מגירושין. השתחררות ממתחים, מציאת בן־זוג חדש. חיים שניים. לילדים, לעומת זאת, אין כל תועלת מן הגירושין. הם מפסידים תמיד.

הקביעה הזו הנחתה את עפרה אילון ועדינה פלשר, שהוציאו־לאור בימים אלה את הספר „תגובת שרשרת" – ילדים וגירושין.

הספר הוא תוצאה של עבודת־מחקר בתחומי הפסיכולוגיה והייעוץ החינוכי. מגדיר את עצמו כמדריך במבוך הגירושין. למעשה זה עוד ספר המנסה להתמודד עם המשבר המישפחתי הקשה הזה.

בשנים האחרונות נתעשרנו בלא מעט ידע ואינפורמציה, בהנחיות מגורמים מוסמכים, ואפילו חוזרים רישמיים של מישרד־החינוך בנושא ילדים להורים שהתגרשו, כבר קיימים. רישמיים ויבשים – אבל קיימים. אבל אף אחד עוד לא הרכיב עדיין הנוסחה להפחתת הכאב. מי שיצפה מספר זה או מספר אחר לתשובה בה"א הידיעה – יתאכזב. יחד עם זאת, משמש הספר הזה נדבך נוסף באפקט המצטבר לידע ולתודעה שלנו, להתמודדות עם הנושא.

מצבי הלחץ שמחוללים הגירושין, נוצרים משילוב של שתי חוויות קשות: חווית השינוי וחווית האובדן. השפעתן של חוויות אלה שונה לגבי כל אדם, ונעשו ניסיונות מחקריים כדי להגיע לאומדן של הנזק. על־פי סולם מסוים שמודד את דרגות הלחץ המצטבר ונותן להם ציונים בהתאם לחומרתם. הציון הגבוה ביותר הוא 100, והוא ניתן במיקרה של מות בן הזוג. גירושין לפי הסולם הזה מקבלים 73 נקודות. אבל, החוקרת מסבה את תשומת הלב, כי ציון זה מטעה, מכיוון שאינו מביא בחשבון את השינויים הנוספים שגוררים הגירושין, שלכל אחד מהם ציון לחץ משלו. אם נצרף יחד רק ח ל ק מהשינויים נגיע לסיכום הבא:

שינוי במצב הכלכלי – 38

שינוי במיספר המריבות במישפחה – 35

שינוי בהרגלים האישיים – 24

החלפת מקום מגורים – 20

שינוי בדפוסים של בילוי זמן – 19

שינוי בהרגלי שינה – 16

שינוי מיספר המיפגשים המישפחתיים – 15

הציון המצטבר של עוצמת הלחץ הכרוכה בגירושין מגיע אם כן, לרמה המסוכנת של 248 נקודות ומתקרב לקו האדום של סכנת התמוטטות, שדרגתו 300 נקודות.

דרגות לחץ אלו נקבעו עבור מבוגרים. יש להניח כי סולם הלחצים יהיה שונה במידת מה עבור ילדים, על־פי סדר החשיבות היחסי של מאורעות בחייהם. ילדים – הם גמישים יותר ופתוחים לשינויים. לעומת זאת, התלות הגדולה של ילדים בהוריהם הופכת אותם לפגיעים מאוד כשמופר האיזון בחייו של המבוגר. כמו סייסמוגרף, קולט הילד זעזועים ביציבות המישפחתית ומגיב בחומרה על הפרת האיזון בחיי המישפחה.

הספר עוסק בעיקר בשאלות הבאות: מהן ההשפעות האפשריות של הגירושין על הילד? כיצד לחסן ילדים והורים ולשפר את יכולת השליטה שלהם בחייהם? מהם תפקידי בית־הספר, הקהילה ומערכות בריאות־הנפש?

על דעת המחברות, מציג הספר גישה חדשנית ומקורית לפיתרון הבעיות, למיתון הלחצים ולהקניית כישורים להתמודדות טובה יותר בבעיות, כמו שני בתים לילד, חיפוש פעיל של פיתרונות תחליפיים, מישפחה המורכבת מנישואים חדשים. אבל סוד גלוי הוא, שכמיספר העוסקים בנושא, כך מיספר הגישות החדשניות והמקוריות.

אחת הנקודות החשובות בספר הם הציטוטים שנרשמו מפיהם של ילדים להורים גרושים.

דברים בשם אומרם: „אני מצטערת שנולדתי. בגללי רבים ההורים כבר עשר שנים. אם לא הייתי, אולי הם היו כבר מפסיקים". ציטוט אחר: „לאחר שעזב אותנו, לא התעניין אבי, לא בי ולא באימי. הוא היה טרוד מאוד בעסקיו ותמיד נפגש עם אנשים רבים, שאהב להציג אותי בפניהם. את דמי־המזונות שלא הספיקו לנו כלל שילם בדייקנות, אולם סירב לכל בקשה נוספת. אני הייתי זקוקה מאוד לזוג נעליים אולם הוא סירב לקנות לי, בטענה שאין זה מתפקידו. באותו יום לקח אותי למיסעדת יוקרה, שם כמעט נחנקתי מארוחת פאר, שעלתה כמו שלושה זוגות נעליים לפחות".

הכוונה במיקרה זה היא למי שמכונה בספר, בהגדרה המיקצועית, „ההורה האחר": יתכן שהורה שעזב מרגיש רגשי־אשמה ואז הוא יפנק את הילד ויתעלם ממנו לסירוגין. אצל הילד זה עלול ליצור בילבול ועוגמת־נפש, משום שאין לו דרך להבין את ריגשותיו האמיתיים של האב כלפיו. לפעמים ההורה המבקר מנסה לפתח כלים מלאכותיים לשמירת הקשר עם הילד. כתוצאה מכך עלולה להיווצר מערכת יחסים בלתי ריאלית.

חסות מסותפת – זהו הדגם שבו יוצרים האב והאם דגם חדש של שתי מישפחות נפרדות הפתוחות זו לזו והילדים נעים ביניהם ללא קושי.

זה נכון להיום, הדגם האידיאלי. שני ההורים השלימו את תהליך הפרידה והתחילו את תהליך הבנייה מחדש של חייהם העצמאיים. תבנית שני בתים עשויה - לדעת החוקרות – להוות את הבסיס ליציבות ההורים בחייהם החדשים, כמו גם ליציבות של חיי ילדיהם.

איך נראה הסידור הזה בעיני ילדים?

• „לישון לילה אחד במירפסת סגורה אצל אמא ולילה אחד על הספה בסלון אצל אבא.

• לעשות אמבטיה אצל אבא ומיקלחת אצל אמא.

• זה סנדוויצים עם נקניק לצהריים אצל אבא, ואוכל טיבעוני אצל אמא.

• הבעייה שלי, שנעלי־ההתעמלות נשארים תמיד בבית של אמא, כשאני ישן אצל אבא, ובבית של אבא כשאני ישן אצל אמא.

• כשאני מוזמנה חברות הביתה, אני תמיד צריכה להסביר, אם בבית אני מתכוונת אצל אמא או אצל אבא.

פרק חשוב דן בהשפעת הגיל, על הילד העובר משבר גירושין. במחקר השוואתי אשר ליווה ילדי גירושין לאורך זמן, נמצא כי גילו של הילד בעת גירושי הוריו, משפיע על איכות תגובותיו ועוצמתן. בכל גיל התגלו דפוסי תגובה אופייניים, בהתאם לשלב ההתפתחותי שבו נמצא הילד. תופעה זו מסבירה מדוע אחים, העוברים יחד את חוויית הפירוד, באותן נסיבות מישפחתיות, שונים זה מזה בתגובותיהם.

השפעות רדומות של משבר הגירושין עלולות להופיע לאחר שנים, כאשר הילד מגיע לשלב פגיע של התפתחותו. התגובות הקיצוניות חולפות במרבית המיקרים תוך שלוש השנים שלאחר הגירושין, כשמתייצבות המערכות המישפחתיות הנפרדות של האם ושל האב.

לעיתים קרובות, מופיע בהתנהגותם של הילדים „אפקט הנדנדה", המתבטא בחליפות התגובות. בין הבית לבית־הספר, יש הבוחרים לפרוק את זעמם ופחדיהם בחוץ, ולעומת זאת בבית הם מפגינים צייתנות, כדי לא לסכן את הביטחון ביחסיהם עם ההורה שנותר להם. אחרים מתנהגים בבית־הספר בצורה בוגרת, ודווקא בבית הם מגלים ביטויים של חרדה ומרשים לעצמם לבכות ולכעוס בגלוי.

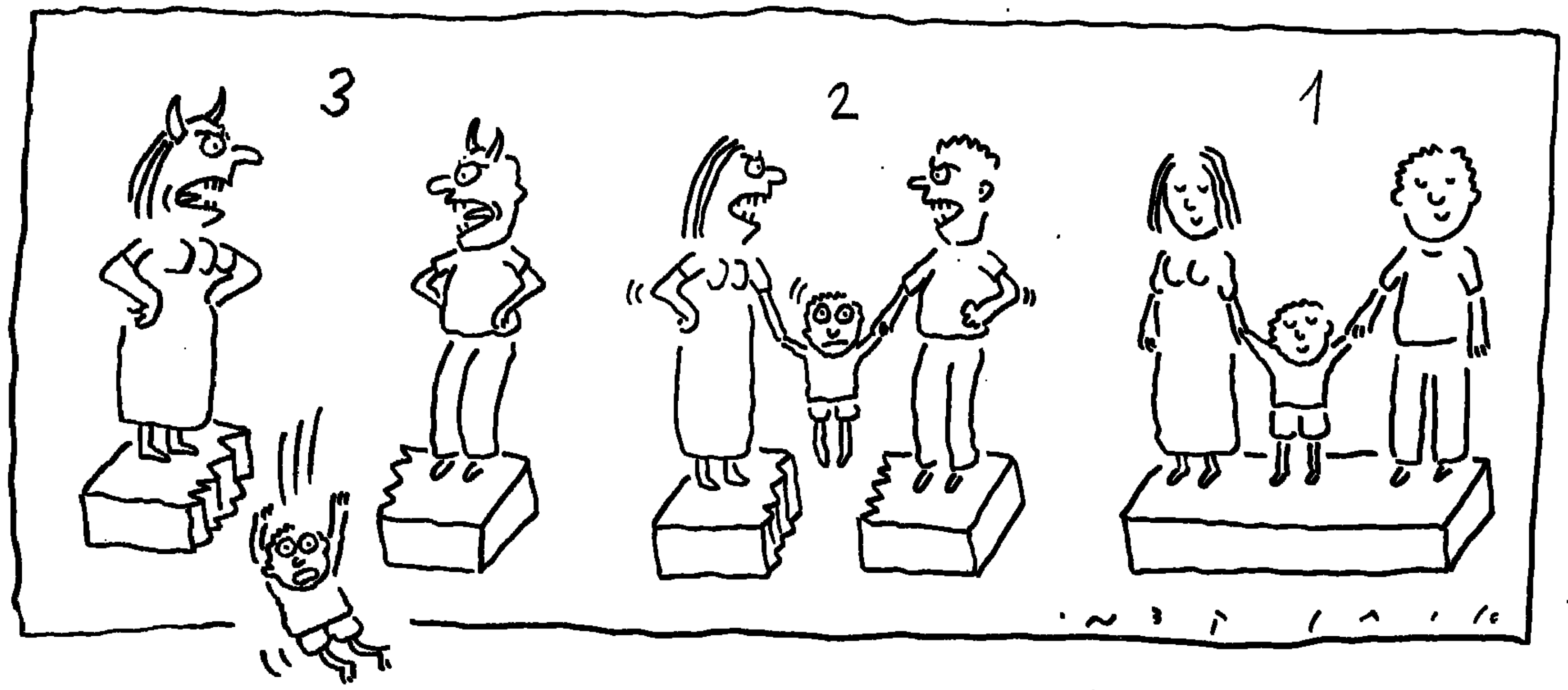
הערה: לא כל ילדי הגירושין מועדים לפגיעה נפשית. כאשר מצליחים בני הזוג להפריד בין המחלוקת ביניהם לבין תפקידי ההורות, ומסוגלים להגיע להסכמה בקשר לדרכים הטובות ביותר למילוי צרכיו של הילד, גדלים סיכוייו להסתגל במערכות המישפחתיות החדשות.

בעיית מערכת החינוך כמערכת תומכת, עולה שוב במחקר המקיף הזה, ושוב מותירה יותר סימני־שאלה מאשר סימני־קריאה. אין ספק: יותר ויותר נדרש בית־הספר למלא תפקיד של הורה בפועל ממש, לדאוג להזנה ולהגנה ולהטות אוזן קשבת לביטוי צרכים רגשיים של ילדים ונוחים. לעיתים הופך בית־הספר לזירת הקרב בין הורים ניצים, כאשר כל אחד משתדל לשכנע את המורה בגירסה שלו למתחולל בבית, כדי לזכות באהדה.

אם או אב, שאין להם עם מי להתחלק בדאגותיהם לילד, פונים אל המורה כאל שותפם הזמני לתפקיד החינוכי. יש המערבים את בית־הספר במאבקים שביניהם, כאשר אחד ההורים דורש מבית־הספר למנוע מן ההורה האחר מידע על התקדמותו ובעיותיו של הילד, לעיתים מתוך חשש לעמוד בפני ביקורת. כאשר צו בית־המישפט מגביל את פגישותיו של אחד ההורים עם הילד, עשויה חצר בית־הספר להפוך למקום מיפגש בסתר וכבר היו מיקרים שבהם נחטפו ילדים מבית־הספר על־ידי הורה ממורמר.

בבתי־ספר אחדים בישראל הנהיגו טפסי רישום אחידים, הכוללים את כתובתו ומיספר הטלפון של כל אחד מההורים, מקומות מגוריהם ומקומות עבודתם, וכן מיספר טלפון לשעת חירום של סבים או קרובי־מישפחה אחרים.

המחקר חוזר ומדגיש כי לאור העובדה, שבית־הספר הוא הגורם היציב היחיד בחייהם של ילדים רבים שהוריהם התגרשו, לא ניתן להתחמק מאחריות בנושא זה. המערכת תהיה חייבת להרחיב את השירות שהיא נותנת אל מעבר לשעות הלימודים. עליה לפעול בתחום מורחב של הבית, בשמירה על ילדי אימהות עובדות, בסיפוק מזון וכדומה. אם יוזנחו פעילויות אלה, סופה של הפעילות הלימודית שתיפגע גם היא.



הילדים מפסידים

איזה מיקרוגל את באמת צריכה?

לאחרונה מוצף השוק הישראלי בעשרות דגמי מיקרוגל; יש גדולים ויש קטנים, יש בני 500 וואט ויש של 700 וואט, יש במאות שקלים ויש באלפי שקלים, עם בקרה אלקטרונית ובלעדיה... אז מה הפלא שקשה לך להחליט?

פיליפס - חברת האלקטרוניקה הגדולה בעולם - מעוניינת כמובן שתקני את המיקרוגל שלה. אבל בטרם תקני מיקרוגל, מציעה לך פיליפס לזכור שני כללים פשוטים:

1. המיקרוגל אינו מחליף את תנור האפיה הגדול ובודאי שלא את הכיריים.
2. בחרי במיקרוגל המתאים להרגלי הבישול שלך ואל תתפתי לקנות מכשיר עם פונקציות שאין לך בהן כל שימוש או צורך.

אם את מחפשת יעילות - קחי מיקרוגל בסיסי וטוב

אם את מתכוונת להשתמש במיקרוגל בעיקר להפשרת ארוחות קפואות, לחימום בזק ולבישול מהיר של ארוחות לא מסובכות, את בהחלט יכולה להסתפק בדגם בסיסי, אמין ולא יקר. פיליפס מציעה לך שני דגמים כאלה: M650 ו־M652. הם יענו על כל צרכייך במלואם וגם יחסכו לך הוצאה מיותרת.

אם את מחפשת בטחון - קחי מיקרוגל פיליפס עם 3 מפסקי בטיחות

נפח פנימי 295 x 185 x 305 ס"מ, לחצני הפעלה אלקטרוניים. 9 דרגות אנרגיה. עוצמה - 500 W והיתרון הבלעדי של פיליפס - האנטנה המסתובבת.

גלי מיקרוגל אינם עוברים דרך מתכת - זאת עובדה. לכן תא המיקרוגל, העטוף מתכת חוסם את יציאת הגלים החוצה. כדי להבטיח שגם דרך דלת הזכוכית לא תדלוף אנרגיה, מצופה הדלת ברשת מתכת דקה וכך אטום המיקרוגל לדליפות לחלוטין. כדי למנוע הפעלת המיקרוגל כשהדלת פתוחה, מותקנים ברוב המכשירים 2 מפסיקי בטיחות - בתנורי המיקרוגל של פיליפס 3 מפסיקי בטיחות - לבטחון כפול!

אם את רוצה יתרון בלעדי - קחי מיקרוגל פיליפס עם האנטנה המסתובבת

בחלק ממכשירי המיקרוגל מותקנת פלטה, המסתובבת בזמן הבישול, כדי לפזר את האנרגיה באופן שווה על התבשיל. לפיליפס יש שיטה מתקדמת יותר: במקום שהתבשיל יסתובב - מסתובבת האנטנה המשדרת את האנרגיה. במקום פלטה מסתובבת, מותקנת בתוך מכשירי המיקרוגל של פיליפס, אנטנה מסתובבת המבטיחה פיזור אחיד של אנרגיה בכל חלל התנור ובישול מוצלח. יתרונות השיטה החדשה רבים: נפח התנור גדול יותר, אין הגבלה לתבניות עגולות, קל יותר לנקות ומניעת תקלות העלולות להיגרם מעומס על הפלטה.

אם את רוצה לדעת עוד יותר על מיקרוגל - בואי להדגמות של פיליפס

האם הבישול במיקרוגל דיאטטי יותר? האם צריך להוסיף פחות מלח? מדוע אין להכניס כלי מתכת? מדוע אין כלי הזכוכית מתחממים? מה לא כדאי להכניס למיקרוגל? על כל שאלותייך תוכלי לקבל תשובה מלאה מצוות המדריכות של פיליפס (מועדי ההדגמות מפורטים להלן). אם אינך יכולה לבוא, כתבי למחלקת ההדרכה של פיליפס, ת.ד. 4445 ת"א.

אם את רוצה במיקרוגל של חברת האלקטרוניקה הגדולה בעולם - את צריכה פיליפס

מיקרוגל לא קונים מכל אחד; כשאת קונה מיקרוגל של פיליפס את קונה מיקרוגל המוכר על-ידי מכוני התקנים בכל העולם, משווק בהצלחה במרבית מדינות תבל ומשרת בנאמנות ולאורך זמן מאות אלפי בתי-אב באירופה, אמריקה ויפן. מיקרוגל פיליפס, הסמל הבטוח של הקידמה הטכנולוגית.

מיקרוגל פיליפס - עכשיו במחירי מבצע!

דגם M650 595 ש"ח
דגם M652 699 ש"ח
דגם M704 899 ש"ח
דגם M710 1,199 ש"ח
דגם M714 1,499 ש"ח
דגם M718 1,620 ש"ח

6 תשלומים ללא ריבית - לקונים במשביר לצרכן (עד 15.6) • עד 12 תשלומים - למחזיקי ויזה וישראכרט • יש ריבית לחודש. ריבית אפקטיבית שנתית 42.6%

ספר בישול והוראות הפעלה מהודר - חינם עם כל מכשיר

נפח פנימי 230 x 380 x 360 ס"מ; לוח פיקוד ושליטה אלקטרוני, עוצמה-700W, חיישן טמפ' לדרגת הבישול. והיתרון הבלעדי של פיליפס - האנטנה המסתובבת.

נפח פנימי 295 x 185 x 305 ס"מ, ... עוצמה-500W והיתרון הבלעדי של פיליפס - האנטנה המסתובבת.

הדגמה

בואי להדגמת מיקרוגל פיליפס בסניפי המשביר לצרכן: (15.6.87-1.6.87)
ת"א - אלנבי - בימים ב', ג', ו' בשעות 13.00-9.00 ובימים א', ד' בשעות 19.00-15.00
ת"א - דיזינגוף - בימים א', ב', ד' בשעות 19.00-15.00 ביום ג' בשעות 20.00-16.00 וביום ו' בשעות 13.00-9.00
טבריה - בימים א', ב', ד', ה' בשעות 19.30-16.00 וביום ו' 13.00-9.00
באר שבע - בימים א'-ד' בשעות 19.30-16.00 וביום ו' בשעות 13.00-9.00
ירושלים - בימים א'-ד' בשעות 19.00-15.30 וביום ו' בשעות 13.00-9.00
חיפה - בימים א' ב', ג', ד', ו' בשעות 13.00-9.00

אם את בשלנית מקצועית - קחי מיקרוגל עם בקרה ממוחשבת

אם את אוהבת לארח, מציעה לך פיליפס את הדגם הסופר-משוכלל M718. דגם זה מאפשר לך להגשים כמעט את כל חלומותייך הקולינאריים. עם 10 דרגות אנרגיה ועוצמה של 700 וואט, כמעט אין גבול למיגוון ולעושר המאכלים שיצאו תחת ידייך.

יבוא: אלקטרו מ.מ. סחר בע"מ מקבוצת המשביר המרכזי. 03-389238/9, 04-721281/8

שיווק ושרות: המשביר המרכזי.

את צריכה פיליפס

PHILIPS

חברת האלקטרוניקה הגדולה בעולם

יוסי שין

מי ישכח אותנו מחר?

מי זוכר אותנו היום? מי ישכח אותנו מחר? סיני. 1974.

עמדנו, קבוצה קטנה של תותחנים, בפתחו של אוהל המיפקדה, מביטים לכיוון הכביש. חיכינו.

היינו כבר מורגלים בציפייה הזאת: לפתע יופיע האוטובוס, ובו החיילים שחזרו מהחופשה. כל עוד לא יחזרו הם – לא תצא לחופש הקבוצה הבאה. ואנחנו – אנחנו היינו הקבוצה הבאה.

ירד גשם שוטף בסיני, בפברואר 1974. עמדנו נכונצים, כשהטיפות ניתזות עלינו, מתוחים – "מתי כבר יבוא?" – חוששים – "אולי יבטלו פתאום את כל החופשות?"

בנבילה וגולדסטין היו הראשונים שראו אותו, את האוטובוס. הם צווחו, יחד: "הנה הוא! הנה הוא!" יצאו מתחת למחסה של האוהל, מחובקים, ורקדו בגשם השוטף.

כשעצר האוטובוס, עלה בנבילה ראשון, וגולדסטין מסר לו את התרמילים, כדי שיסדיר אותם ננעל לראש של מקומות הישיבה המשותפים שלהם. תמיד ביחד, אלה.

קשה היה להבין איך השניים האלה, בנבילה וגולדסטין, התחברו. גולדסטין, עולה חדש מארה"ב, תלמיד חכם, אוהב שיחה, חברותי ופרופסור למתימטיקה באוניברסיטה, ולעומתו בנבילה, בעל מכולת קטנה וכושלת ברמת־גן. שתקן, ממורמר, שסים בקושי שש כיתות של בית־ספר עממי. לא נראה היה שבחיים האזרחיים היו מחליפים ביניהם יותר ממישפט אחד. אבל כאן, במיתלה, התיידדו ידידות עמוקה.

בתחילה, ראינו אותם יושבים יחד באוכל. אחר־כך התחילו לשבת יחד, כשאחד מהם בתורנות, ולדבר ביניהם – שעות! על מה הם מדברים? חשבנו. איך, בכלל, יכולה להיות להם שפה משותפת? בסופו של דבר – הפכה הידידות שלהם לעובדה ברורה. הם היו יחד בכל מקום – בשמירה, בתורנות, בחופשה. בנבילה השתקן אפילו השתנה – היה יותר נחמד לאנשים, מחייך לפעמים, פחות מריר ומכונס. היה ברור שהעובדה שמצאנו את עצמנו בסיר הלחץ של מילחמת יום הכיפורים, קילפה מעל כולנו שכבות כבדות של אבק, ונתגלה התוך – האמת שניתחת להעמדת הפנים, להישגים, לחשיבות המדומה של החיים האזרחיים. כך מצאו את עצמם בנבילה וגולדסטין מאוחדים. כמו שתי תוכיות, המוצאות עצמן לפגוע יחד – באמצע האוקיינוס.

●

חלפו שנתיים. מצאתי את עצמי שוב במילואים עם בנבילה, באותו צוות תותח. גולדסטין נעלם – כנראה שנסע לחו"ל, כך אמרו השמועות. ישבתי לבד עם בנבילה בעמדה. כשהשמש שוקעת על התותחים המזורים במיתהם. בנבילה חזר להיות שתקן, זועף. ניסיתי לשוחח איתו. "בנבילה", אמרתי, "איפה הוא זה, החבר שלך, גולדסטין? לא בא השנה למילואים?" בנבילה הרים את ראשו בכבדות. "מי?" שאל. "גולדסטין!" עניתי, "זה, החבר שלך, שהייתם תמיד שומרים יחד, והייתם אוכלים יחד! גולדסטין! אתה לא זוכר?" בנבילה הביט בי במבט אטום, מרוחק. "לא", אמר, "לא זוכר".

●●●

מי ישכח אותנו מחר?

יהודית אוריין

אילו הייתי גבר...

יש דבר אחד חיובי בלא־להיות אשה פמיניסטית. יש דבר אחד שמשמחני להיות אשה. אני פחדנית ומוגת־לב, אני חסרת כוח ויכולת באופן מרכא. פוחדת לבד בחושך, לא יכולה להרוג ג'וקים, פוחדת מגלויים ומגבהים, לא מסוגלת לקלוע למטרה, חסרת תושייה בשעת סכנה, היסטרית למראה דם או פצע בגבר, לא מסוגלת לפגוע בשום יצור מהיונקים, וכנראה לא מסוגלת להרוג.

אני יודעת שנשיות מסוג זה כבר יצאה מהאופנה, יחד עם המחוכים וההתעלפות והוואלריין. אבל אני לא משחקת אותה לצרכים נשיים. אני באמת כזאת. אלא שמעולם לא התבזיתי על כך. איש לא לעג לי, לא ראיתי בעצמי אשה פגומה, לפחות בעניין הזה לא היו לי תסביכים. למזלי, החברה לא דרשה זאת ממני.

●

אבל איזה דבר נורא זה להיות גבר עם אופי כמו שלי. הבנות לא היו סובלות אותי. הבנים היו מכים אותי לקלס, והייתי צריך להעמיד פנים.

הייתי נופל אחרי שני כפיפות־סמיכה, הייתי פוחד מא"ש לילה. במסע־אלונקות הייתי מתמוטט ופורץ בבכי, הייתי בורח במקום לירות, הייתי פחדן מתוסבך, סמרטוטי. איזה מזל זה להיוולד אשה, בעיקר במדינה הזאת. אני מחוירה את כל האמנציפציה שלי, את שיוויון התפקידים, את זכותי להתקבל לקורס טיס. הכל – ובלבד שלא אצטרך להיות גיבורה.

גם אינני בעלת ייחוס הירואי. כולם אצלי היו בחורי ישיבות, חובשים ומחממים ספסלי בית מדרש. לסבא שלי היתה אצבע קטועה, מום, שהטיל בעצמו על מנת להשתחרר מהצבא הפולני. ראיתי את האצבע הפגומה הזאת שלו. אני צמחתי על בנימין השלישי, הגלותי, של מנדלי מוכר ספרים, שלא ידע "לגנוד עקב"; ולא על מיתוסים הירואיים. צמחתי על בריחות של פחדנות יהודית, שהצילה את כבודה בעזרת ההומור.

אם דם צבעו חום, או אני פצוע קשה – אומר יהודי אחד, שנלחם בצד האוסטרי במילחמת העולם הראשונה. ויהודי אחר הגיע לשדה־הקרב ושאל, איפה נלקחים בשבי. אצלנו היו מזמרים מארשים, בין הרגים לכבד־קצוץ בסעודת־שבת, בהתלהבות ובתיפוף על השולחן. אותם מארשים שלמיקצביהם צעדו הגויים כדי ליהרג במילחמה.

כתוצאה מכך יש לי הערצה בלתי־נדלית לכוח, לשרירים, לאומץ־לב, לגברים נאפדי־גבורה. לסטאלונה. אני לא סובלת גברים רכרוכיים. אבל אבוי, אילו נולדתי גבר, הייתי גבר נוורוטי, פרובלמאטי ולא־מצליח אצל נשים. אני הייתי הראשונה לסלוד ממנו.

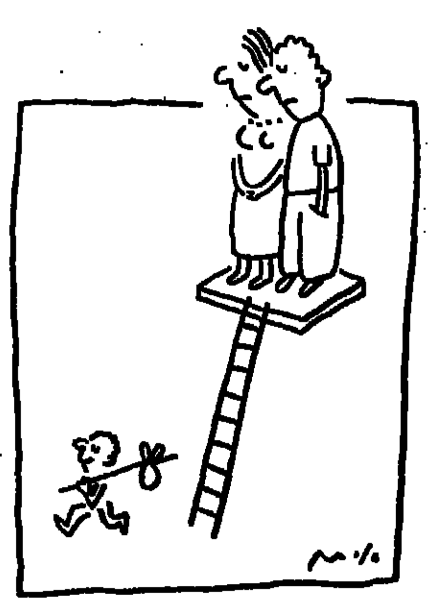
●

אבל מה שמדהים, מדאיג ומכאיב, הוא עובדת היות הבנים שלי – בני. אילו ירשו את הגנים שלי – אילו יצורים אומללים הייתי מביאה לעולם. הגדול עבר את אימוני השריון, ועשה שם אני לא יודעת מה. הוא לא סיפר לי. הקטן בדרך למשהו דומה, ואני אינני מבינה לאן נעלמו הגנים שלי והגנים של סבי. מי ילד לי אלה. ולאכול חול ולשכב על האדמה ולעשות מארבים במילואים – איך אני תובעת מהם בשם אידיאל לאומי, דבר שאני לא הייתי יכולה להגשים בעצמי. איך אני יכולה לישון עם זה בלילה.

אז אולי ברגע שמישהו נולד גבר, נעשים גם הגנים שלו גבריים ושריריים. אז אולי בכל זאת גברים שונים מנשים – אני מנסה להתנחם ביחס לבנים שלי. ובכל זאת, ליתר ביטחון – ברוך שעשני אשה.

ורדה צ'צ'יק

יורדים מההורים



הסיכוי שלנו להתוודע אל כל נושא פסיכולוגי או חברתי, שמנסים לחקרו ולברר אותו עד תום, תלוי בשאלות ששואלים החוקרים. כל עוד השאלה לא נוסחה בשאלון־מחקר או בראיונות אישיים, לא נדע דבר מוסמך על הבעייה. אפילו היא בולטת, אפילו מדברים עליה אנשים בינם לבין עצמם, אפילו משוחחים עליה בנוכחות מרעני־החברה וההתנהגות.

ההקדמה הזאת באה כדי לדבר גלויות על גורם נוסף אפשרי לירידה מן הארץ, שלא עלה עד כה בממצאים השונים, אשר חשפו לאחרונה, ש־20% מבני־הנוער היום, שוקלים ירידה. פשוט מפני שאף אחד – כנראה – לא הציב ליורדים גם את סידרת השאלות הבאות: מה הקשר בין יחסיך עם הוריך או בני משפחתך הקרובים, לבין החלטתך לרדת מן הארץ. מהם הלחצים הסמויים המופעלים עליך על־ידי ההורים או אפילו החברים, שגרמו לך להישאר בחו"ל, יותר מן הזמן שתיכננת, עד שהשהות הפכה ירידה.

●

לא יודעת אם שורת המיקרים שיובאו כאן בשינויים קלים, יכולים לשמש אפילו שמץ של מידגם כלשהו. לא יודעת אם גם חברים וחברות של אחרים הודו בפניהם, שבעצם, מתחת לכל הנימוקים על איכות־חיים, ליכוד, ברחובות, נוחות, צבא, מילואים, מצב כלכלי – קיימת בעייה תת־קרקעית, שקשה להודות בה: אי־אפשר להמשיך לחיות בחיים הבוגרים, תחת המכבש ההורי המלחיץ והמותיק. אי־אפשר היה לחיות יותר עם האהבה הבלתי גלאית, שמשפיעה עליך כל טוב אבל גם סותמת לך את כל נקבוביות העור. היה הכרח לקחת מרחק, ורק במרחקים אפשר היה לנשום עמוק. אפילו עם זה הסמוג של לונדון או זיהום האוויר של ניו־יורק.

חוה, לדוגמה, היא אשה צעירה ומקסימה, בשנות הארבעים שלה. נשואה, שני ילדים. אימה, אשה צעירה יחסית, שהתאלמנה בגיל צעיר, גידלה את חוה ואת אחיה דוביק בשיטת האישית־לוחצת. דוביק נמלט אל זרועות המחזירים בתשובה. חוה, שלאחר מות אביה נאלצה לסייע לאימה בחנות הבגדים, נכנסה לעסק במלוא המרץ והדמיון, החנות הפכה בוטיק אופנתי, אבל חייה הפכו גיהינום. בין השתיים התפתחה סימביוזה לוחצנית, תלות שאי־אפשר היה לשאת אותה יותר.

כיום, בפאריז, היא ממשיכה בהצלחה בעסקי שמאטעס, עדיין לא מנותקת לגמרי מהעסק הישראלי, משגרת לבוטיק התל־אביבי את המלה האחרונה מעיר האורות. האם קופצת לפעמים, חוה קופצת עוד יותר לפעמים, וכל קפיצה כזו מלווה היסטריה של אהבה וטינה וקינאה וחשבונות, מכאן ועד לשבוע ההולדת הראשון שלה. כיום, כשחיי המישפחה שהיא עצמה הקימה כבר לא מי יודע מה, היא יודעת שלא תחזור. אפילו אם תתגרש לא תחזור. הבריאות הנפשית חשובה יותר מהמולדת.

●

נורית, כבת 35, לא היתה יכולה לשאת יותר את מבטיהם המושפלים של הוריה, את תחינתם השקטה, הלא־נאמרת במלים. את הטקסט המיתרגם לאנחות: מתי כבר תתחתני. שפע הידידים והידידות, העבודה היצירתית שמילאה את חייה תוכן ושימחה, אינספור כישוריה – בישול אנין, תבונת כפיים, מוסיקליות, הוקרה בצורת פרסים ממקום עבודתה, שום דבר לא נחשב בעיני ההורים המייחלים לנכדים. רווקתה ושוכתה של בתם היא שעמדה, כביכול, לנגד עיניהם, אבל למעשה – היא היוותה עבורם עדות חיה לכישלונם־הם, תיזכורת לבושה שהם נושאים בפני החברים והשכנים.

מעגל יחסי האשמה שהלך ועבה, שהלך וסגר על נורית, לא השאיר לה ברירה, בשלב ראשון היא ביקשה חופשה ללא תשלום, רק לחצי שנה. לא היה לה קשה להשיג מילגה שמימנה חלק מהשהות. החצי־שנה הפכה לעשרה חודשים, בבירכת המעסיקים שלה בארץ, בעידודם. אלא שהניתוק הזה ממבטי ששי־שבת־וחגים, החל לעשות לה משהו. הכיוון הפנימי החל משתחרר שם, בחוץ. כיום היא עושה כל מאמץ כדי למצוא שם עבודה ההולמת את כישוריה.

ייתכן שגם אותה נפסיד, כמו רבים ורבות טובים אחרים; לפחות לכמה שנים טובות, לטובת חוג ידידים. אוהב ומלבב אחר. וחוג הידידים המקומי יתייתם מעוד אדם מקסים ויקר ללב. ואם זו תהיה תוספת לירידה – בטוח שאף אחד לא יעשה מזה סטאטיסטיקה. ובטוח שזו בעייה שאי־אפשר לפתור על־ידי פיתויים ופיצויים חומריים או אחרים. זוהי רק פנייה להורים: בשעה של חשבון־נפש, כדאי להרהר בתרומה השולית־ההורית לתופעה שתוארה לעיל. מוטב לרדת מהגב של הילדים עכשיו, לפני שהם ירדו מאיתנו.

ורדה רזיאל (ז'ילטיר)

שיר אהבה למזכירה האוטומטית

בתחילה אהבנו לשנוא אותה, ועד היום אנו שומעים דברי שיטנה ותלונה על אי הנוחות שהעברת מסרים באמצעות מכשיר אלקטרוני [illegible] ומעכב. אבל בינתיים מסתבר שיש למזכירה [illegible] צדדים יפים.

[illegible]

תמיד יש להם הרגשה שהם מפריעים, לא יודעים כמה להאריך בדיבורי נימוס, בשאלות מה שלום, ומה צריך להיות אורך השיחה איזה שיחרור יש בכך, שאפשר באופן מכבד ומנומס להשאיר הודעה, שאלה או בקשה, ובכך למצות את העניין.

[illegible]

עוף בפרג

טובלים את שוקי העוף בביצה, ומגלגלים בתערובת הציפוי. מהדקים את הציפוי אל הבשר. מניחים את שוקי העוף על רשת גלויה של המיקרוגל, כשהצד הבשרני של השוקיים פונה לשולי הכלי. צולים בעוצמה מלאה (650 וואט) במשך 10 דקות. הופכים ומשדרים מחדש, וצולים במשך 10–15 דקות נוספות. מכסים את הכלי בנייר אלומיניום, ומשהים 5 דקות.

כריכוני כבד במיקרו

המצרכים: 2 כפות מרגרינה; בצל קצוץ דק; 3 פרוסות חזה אווז מעושן, קצוץ; 50 גרם פיטריות, קצוצות דק; ½ כפית קורנית מיובשת (טימין); 250 גרם כבדי עוף, מנוקים ושטופים; מלח ופלפל; כף יין אדום; כף ברנדי; 2 כפות מיונית; 2 כפות אגוזי מלך קצוצים דק.

שמים את המרגרינה, הבצל וחזה האווז בכלי בישול, ומבשלים בעוצמה מלאה במשך 2 דקות. מוסיפים פיטריות, קורנית, כבדים, תבלינים, יין וברנדי. מכסים ומבשלים בעוצמה בינונית־גבוהה (500 ואט) במשך 7 דקות. בוחשים מדי פעם.

מעבירים את תכולת כלי הבישול למטחנה או למעבד מזון, ומערבלים למימרח חלק. מעבירים את המימרח לקערה ומצננים מעט. מקפלים פנימה מיונית ואגוזים. מקררים היטב.

מגישים עם קלי, או עם קרייקרים.

■ דנית סלומון

עוגת מישמשים בקרם לימון

המצרכים: 4 ביצים גדולות; קורט מלח; 4 כפות סוכר; 4 כפות קמח; כף מיץ לימון; 8 מישמשים בשלים; אבקת ממתיק מלאכותי; 2 שקיות מוס לימון דל־קלוריות; כוס מים קרים; 2 חלבוני ביצה; מיץ מלימון גדול; תרסיס שמן.

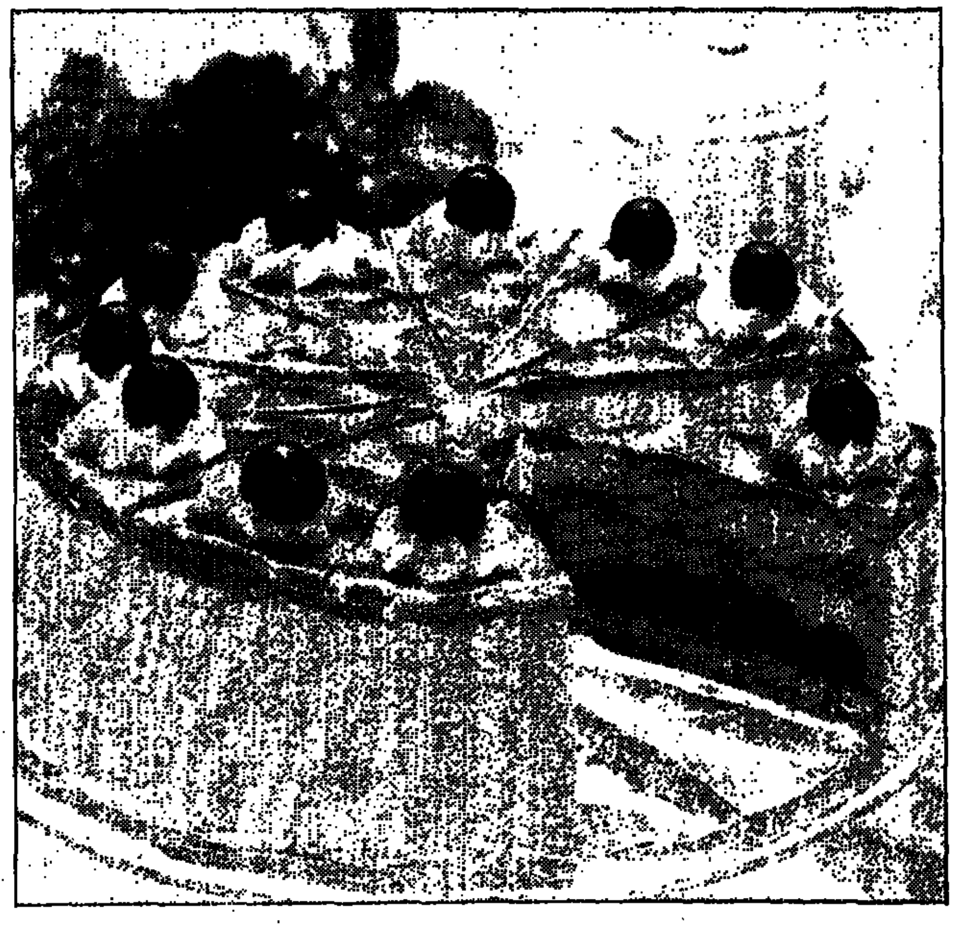
מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים עם קורט מלח וסוכר לקצף יציב. טורפים את החלמונים עם מיץ הלימון, ומקפלים לתוך הקצף. מוסיפים את הקמח בתנועות קיפול. יוצקים את התבליל לתבנית עגולה משומנת בתרסיס שמן. אופים בחום בינוני כ–35 דקות. מצננים היטב.

חותכים את העוגה לשתי שכבות. פורסים את המישמשים לפרוסות דקות, בוזקים עליהם מעט ממתיק ומשהים.

שמים את אבקת המוס בקערת הקצפה. מוסיפים מים קרים וחלבונים. מוסיפים מיץ לימון, ומקציפים 5 דקות במהירות גבוהה, עד שהתערובת קצפית ותלקה. מקררים כשעה, עד שהמוס יתקשה.

מורחים מעט מהמוס על החצי התחתון של העוגה, ומסדרים עליו פרוסות מישמש. מכסים בחצי הנותר של העוגה, ומצפים את העוגה בשארית המוס. רצוי לזלף את המוס משקיק זילוף עם צנתר כוכבי. מעטרים בפלחי מישמש.

(8 מנות)



עוגת תפוחים

המצרכים: 4 ביצים גדולות; קורט מלח; 4 כפות סוכר; 4 כפות קמח; ¼ כפית תמצית וניל; כף קליפת לימון מגוררת; 4 תפוחי עץ חמוצים; אבקת ממתיק מלאכותי; קינמון; מיץ לימון; תרסיס שמן.

מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים עם קורט מלח, ומוסיפים את הסוכר בהדרגה, עד שמתקבל קצף יציב.

טורפים את החלמונים עם הוניל ועם קליפת הלימון, ומקפלים לתוך הקצף. מוסיפים את הקמח בתנועות קיפול.

משמנים תבנית אפייה בתרסיס שמן, ויוצקים לתוכה את התבליל. מסדרים עליו את פרוסות התפוחים ואופים בחום בינוני במשך כ–45 דקות. מצננים ובוזקים אבקת ממתיק וקינמון.

קסטה גבינה

המצרכים: חבילה ביסקוויטים לקסטה (או ביסקוויטים אחרים ללא ציפוי); 750 גרם גבינה לבנה דלת־שומן; כף ג'לטין מומס ברבע כוס מים רותחים; ממתיק מלאכותי בכמות השווה ל–15 כפיות סוכר; קליפת לימון מגוררת; 2 חלבוני ביצה; כף סוכר; חבילה ג'לי דל־קלוריות אדום.

שמים את הגבינה בסיר המונח מעל אדים. מוסיפים ג'לטין מומס, ממתיק וקליפת לימון. משהים מעל אדים עד שהגבינה תתרכך.

מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב. מוסיפים את הקצף לגבינה, כף אחר כף, ומסירים מהאדים. יוצקים את הגבינה על שיכבת הביסקוויטים. טובלים את הביסקוויטים הנותרים בחלב, ומכסים את הגבינה.

מכינים ג'לי לפי ההוראות שעל האריזה, ויוצקים על הביסקוויטים. מקררים היטב.

כדורי שוקולד

המצרכים: 20 ביסקוויטים פשוטים, ללא ציפוי; 10 כפיות מרגרינה בטעם חמאה; 10 כפיות אבקת קקאו בלתי ממותקת; 10 כפיות צימוקים; ½ כוס חלב דל־שומן; ממתיק מלאכותי לפי הטעם; 10 כפיות קוקוס טחון.

מרסקים את הביסקוויטים במעבד מזון. מוסיפים מרגרינה וקקאו, ומערבבים היטב. מוסיפים חלב, צימוקים וממתיק מלאכותי. מקררים במקרר עד שהתערובת תתקשה.

צרים מהתערובת 20 כדורים, ושמים בעטרות נייר. זורים ½ כפית קוקוס על כל כדור.

(10 מנות)

קח ביס... וטוס לאמריקה!

מבצע מק־דויד

בכל העולם - המבורגר זה אמריקה.
כאן בישראל, ההמבורגר העולמי עכשיו במבצע עולמי.
היכנס לאחד מסניפי מק-דויד קח ביס... וטוס לאמריקה.

איך זוכים?!

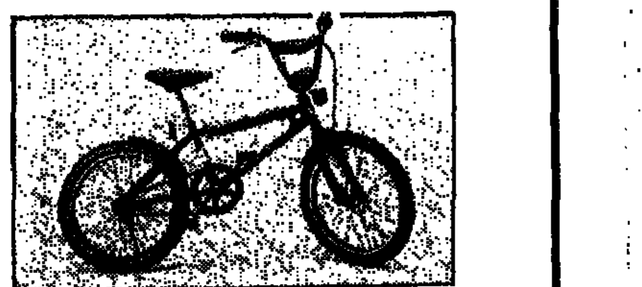
בכל סניף מק-דויד תקבל עם הזמנתך כרטיס גרוד.
גרד לפי ההוראות ע"ג הכרטיס ותוכל לזכות באחד מהפרסים המיידיים: המבורגרים, פוסטרים, חולצות וכד'.
מלא את הסיסמא על גבי הספח והשתתף במבצע הפרסים הגדול של מק־דויד. בין כל השולחים תערך הגרלת ענק. אל תשכח: אתה יכול לזכות בכרטיס טיסה להוואי... בגלשן רוח... באופני BMX ב...-נעלי ריבוק.
ככל שתשלח יותר ספחים יגדלו סיכוייך לזכות בפרסים הנהדרים. בוא למק־דויד.
דרך אגב, ראית את הסרט?!

פרס ראשון
טיסה להוואי!
(הלוך ושוב לא כולל המיסים)

והפרסים הגדולים:

גלשן רוח ריינבאו Rainbow
גלשן רוח טיגה Tiga
(הגלשנים המובילים בעולם)
כולל מפרש ומערך מלא.
צביקה ציוד ימי וגלישה
נמל ת"א הישן טל' 03-454573
(לשעבר סנפיר)

15 אופני BMX



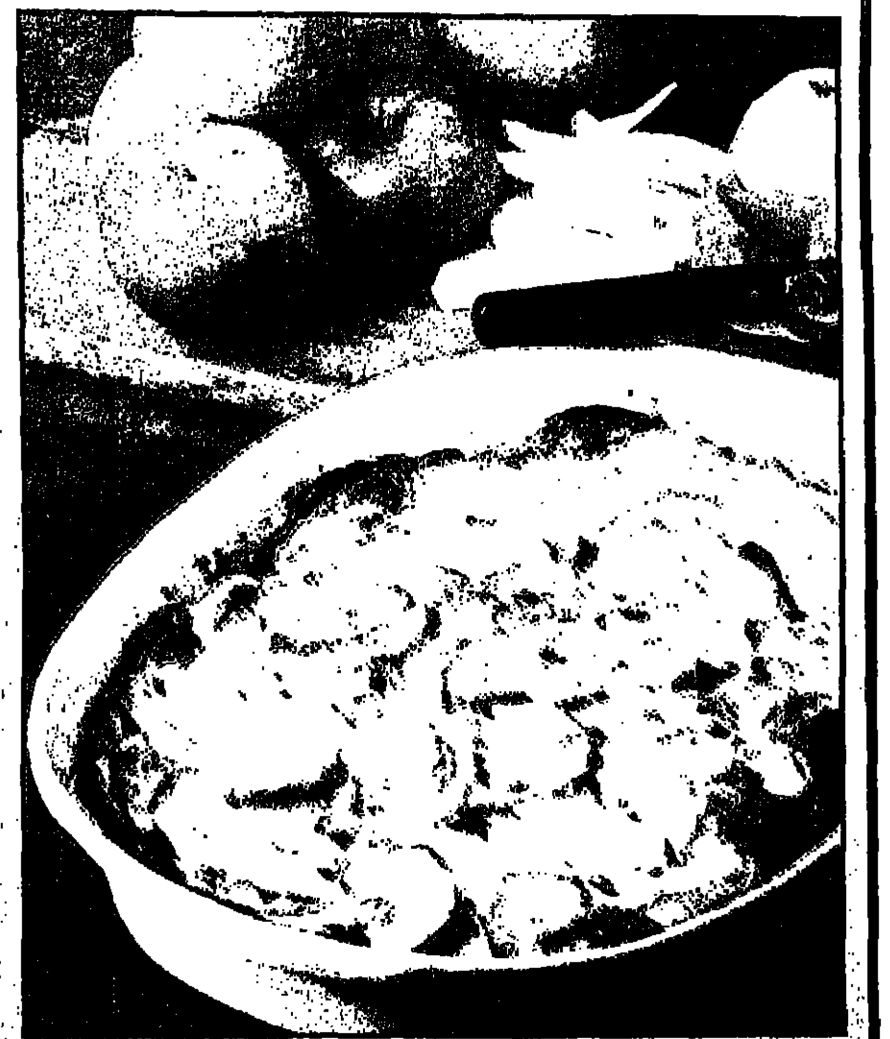
20 זוגות נעלי ריבוק

חולצות פוטבול אמיתיות מארה"ב.
מאות פוסטרים פוטבול משגעים.
מאות חולצות מק דויד - פוטבול.

דליה ניר מגישה

עוגות קלות מישקל

העוגות שלפניכן הן עוגות אמיתיות, אך מכילות מעט מאוד שומן. הן גם דלות־קלוריות. יחד עם זאת, יש לאכול מהן במתינות.



פסטה ירוקה

המצרכים: 400 גרם קמח לבן; 200 גרם עלי תרד טריים; 3 ביצים; מלח.

מבשלים את התרד השטוף ללא תוספת מים, במשך 5–10, תוך בחישה מתמדת. מצננים. סוחטים בעזרת הידיים ומעבירים דרך מטחנת ירקות (או קוצצים במעבד־מזון).

מערימים את הקמח על מישטח עבודה, וצרים גומה במרכז. שוברים את הביצים לתוך הגומה, מוסיפים את התרד והמלח ומערבבים. לשים לבצק כמו לפסטה רגילה. במידת הצורך, מוסיפים עוד מעט קמח.

פסטה סגולה

המצרכים: כ–400 גרם קמח לבן; סלק בינוני; 2 ביצים; מלח; קמח תירס.

מבשלים את הסלק המקולף במי־מלח עד שיתרכך. טוחנים את הסלק המבושל במטחנת ירקות או במעבד מזון, וסוחטים היטב. שומרים את הנוזלים. משתמשים רק בנוזלים לצביעת הפסטה הסגולה. כמות הקמח משתנה בהתאם לכמות הנוזלים. במקרה הצורך, ניתן להוסיף מעט קמח.

הפסטה הסגולה אינה נוחה לרידוד כמו הפסטה הרגילה, והיא גם נוטה להתייבש מהר. כדי למנוע זאת, יש לזרות על הבצק מעט קמח תירס, לפני הרידוד.

פסטה כתומה

המצרכים: 400 גרם קמח לבן; 400 גרם דלעת; 2 ביצים; מלח.

פורסים את הדלעת המקולפת לפרוסות ואופים בתנור כשעה. אפשר גם לבשל את הדלעת במי־מלח כחצי שעה. מסלקים את הגרעינים, וטוחנים את הדלעת וטוחנים במטחנת ירקות. מייבשים את מחית הדלעת בסיר קטן, מעל להבה נמוכה, תוך עירבוב.

מוסיפים את מחית הדלעת לגומה שבקמח, יחד עם הביצים והמלח. לשים כמו לפסטה רגילה.

■ רות יולס

קיץ בסלט

סלט פיטריות ועירית

המצרכים: 2 כוסות פיטריות שמפיניון טריות; כוס פיטריות ירדן טריות, חתוכות; כף עירית קצוצה; כף קטשופ; בצל ירוק, פרוס; 2 כפות גמבה חמוצה, חתוכה לריבועים קטנים; כף צלפים; מלח ופלפל לבן; חומץ; שמן זית.

חותכים את השמפיניון לרבעים ואת פיטריות הירדן לרצועות. שמים את הפיטריות בקערה גדולה.

בקערה שנייה שמים עירית, בצל ירוק, גמבה וצלפים. מוסיפים מעט שמן זית וחומץ, ומתבלים במלח ובפלפל. מערבבים. יוצקים את התערובת על הפיטריות ומערבבים בזהירות.

מקררים היטב, ומגישים קר.

(4–6 מנות)

סלט קישואים

המצרכים: 2–3 קישואים, פרוסים לפרוסות בעובי סנטימטר; שמן עמוק לטיגון; בצל ירוק פרוס; מלפפון פרוס; 2 עגבניות קטנות פרוסות; מלפפון חמוץ פרוס; מיץ לימון; חומץ; שמן זית; כף חרדל; בצל חתוך לרצועות דקות; מלח ופלפל לבן.

מטגנים את פרוסות הקישואים בשמן עמוק עד שיזהיבו. מסננים ומנקזים את עודפי השמן.

מערבבים יחד בצל ירוק, מלפפון, עגבניות ומלפפון חמוץ. מוסיפים מיץ לימון, חומץ, שמן זית וחרדל ומתבלים לפי הטעם. מערבבים. מוסיפים את הקישואים לקערה, ומערבבים בזהירות.

זורים למעלה רצועות בצל, ומקררים היטב לפני ההגשה.

(4–6 מנות)

פחזניות גבינה ברוטב רוקפור

המצרכים לבצק: כוס מים; 75 גרם מרגרינה; 1¼ כוסות קמח; קורט מלח; 4 ביצים.

המצרכים למלית: 200 גרם גבינה לבנה כחושה; 100 גרם גבינה מלוחה; כף בצל קצוץ דק; כף בצל ירוק קצוץ דק; כפית כרוויה (קימל); ביצה טרופה למריחה; גבינה צהובה חתוכה לקוביות קטנות.

המצרכים לרוטב: 100 גרם גבינת גליל (רוקפור); כוס חלב; שמיר קצוץ דק; פלפל לבן.

להכנת הפחזניות, מרתיחים בסיר מים ומרגרינה. כשהמרגרינה נמסה, מסירים את הסיר מהאש, ומוסיפים בבת אחת את הקמח והמלח. טורפים היטב לתערובת חלקה. מוסיפים את הביצים בזו אחר זו, ומערבבים היטב אחרי כל הוספה.

מרפדים תבנית אפייה בנייר אפייה משומן ומקומח. מזלפים על התבנית פחזניות קטנות (אפשר גם להניח גושי בצק בכפית), ואופים בחום בינוני־גבוה עד שהפחזניות תופחות ומשחימות. עושים חתך קטן בצד כל פחזנית.

להכנת המלית, טורפים יחד גבינה כחושה, גבינה מלוחה, בצל, בצל ירוק וכרוויה. מזלפים את התערובת לתוך הפחזניות דרך החתך שבצד. מסדרים את הפחזניות בתבנית אפייה, ומושחים בביצה טרופה. זורים על הפחזניות קוביות גבינה, ואופים במשך 10 דקות בחום בינוני.

מעבירים את הפחזניות לצלחת הגשה. מערבלים יחד את חומרי הרוטב. מגישים את הפחזניות בעודן חמות, עם הרוטב.

(6 מנות)

רגע, נראה

● „רגע, בבקשה, אראה אם הוא כאן" – לעיתים קרובות זו התשובה שאני מקבלת כשאני מטלפנת ומבקשת לדבר עם מישהו. ברוב המקרים אני מקבלת את התשובה כפשוטה, אך לפעמים נדמה לי שזו דרך להתחמק מלשוחח עמי. כיצד להימנע מהרגשה בלתי נוחה זו?

רבים נפגעים מתשובה מעין זו, ובצדק. לכן כדאי להמנע ממנה. הדרך הפשוטה ביותר להתגבר על הבעיה היא ללמד את בני הבית לומר שלום בצאתם, ואז יודעים מי בבית ומי לא. התשובה „אראה אם הוא בבית" מקורה, לרוב, באי־ידיעה אמיתית, משום שהורגלנו לפסוח על כללי אדיבות אלמנטריים כלפי בני הבית.

● אמי טוענת שעלי להחזיר את סיכת הזהב שקיבלתי מארוסי לשעבר. מה דעתך?

אומנם נאמר, שהענקת מתנות מהנה את הנותן יותר מאשר את המקבל, ומתנה לעולם אינה ניתנת על תנאי. אף־על־פי־כן, במקרה של ביטול אירוסין, מן הראוי להחזיר מתנות יקרות ערך. מתנות שערכן הכספי אינו גבוה, מותר להשאיר בידי המקבל, אם אין התנגדות מצד הנותן.

החזרת מתנות מחייבת טקט והתאפקות. אם פגישה אישית אינה באה בחשבון, אפשר להחזיר את המתנות בידי שליח מבני המשפחה. החזרת המתנות מחייבת את שני בני הזוג, אלא אם הנותן עומד בתוקף על כך שישארו בידי המקבל.

■ ב.א. ברקאי

בננות מטוגנות

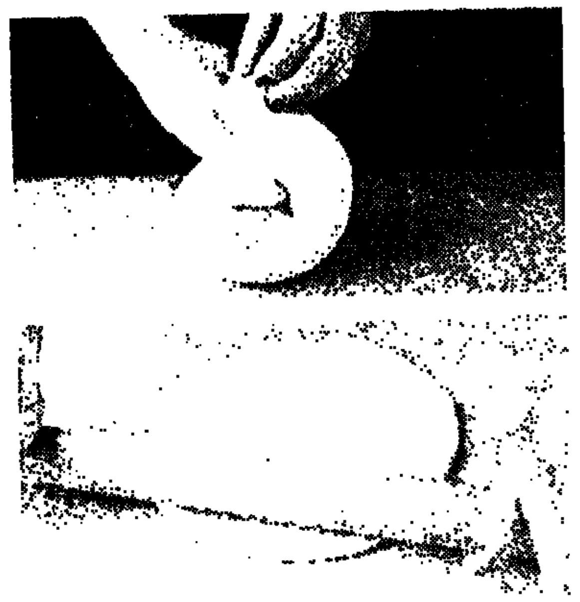
המצרכים: כף שמן; כף מים; ¼ כוס חלב; כוס קמח; ביצה; קורט מלח; 8 בננות גדולות; 3 כפות סוכר; 3 כפות רום; שמן לטיגון עמוק; קינמון טחון; כף אבקת סוכר.

טורפים יחד שמן, מים וחלב. מנפים קמח ומלח לתוך קערה, ומוסיפים את הביצה. מוסיפים את החלב בהדרגה, תוך טריפה. כשהבלילה חלקה, מכסים את הקערה, ומשהים במקרר למשך 30 דקות.

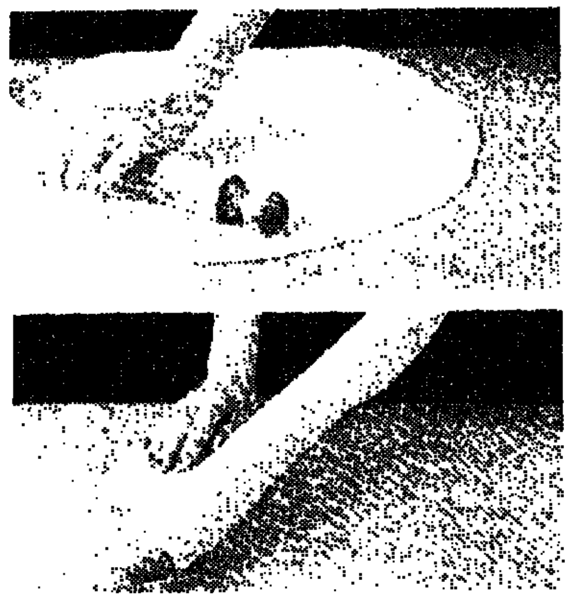
קולפים את הבננות, ופורסים לפרוסות דקות. מניחים את הבננות בקערה, זורים עליהן 2 כפות מהסוכר, ויוצקים את הרום. משהים 20 דקות.

מחממים שמן לטיגון עמוק. טובלים את פרוסות הבננה בבלילה, ומטגנים בשמן החם עד שיזהיבו משני צידיהן – מטגנים מיספר פרוסות בכל פעם. מספיגים על מגבת נייר.

להגשה, עורמים את הפרוסות על צלחת הגשה מרופדת במפית נייר דקורטיבית. מערבבים יחד את כף הסוכר הנותרת, אבקת הסוכר וקינמון לפי הטעם, וזורים על הבננות. מגישים חם.



צבעי הפסטה



פסטה אדומה

המצרכים: 400 גרם קמח לבן; 250 גרם גזר; 3 ביצים; מלח; כפית רסק עגבניות.

מגררים דק את הגזרים, ומבשלים אותם במי־מלח עד שיתרככו. מסננים.

טוחנים את הגזר המבושל במטחנת ירקות או במעבד מזון, מכניסים לסיר קטן ומייבשים תוך עירבוב מעל להבה נמוכה במשך מיספר דקות. כמה דקות. מוסיפים גם את רסק העגבניות.

כשהמחית נראית יבשה וללא נוזלים, מוסיפים אותה לגומה שבקמח, יחד עם הביצים והמלח. לשים כמו לפסטה רגילה.

מתכון בסיסי

כמה טוב לקחת לעתים פסק־זמן מהמחשבים ומהמכשירים החשמליים ולעשות פסטה ביתית בעזרת מערוך פשוט ומישטח עבודה. יש לזה טעם של פעם, ותשואות הסועדים מהוות תמורה הולמת לטירחה שהושקעה בהכנת הפסטה.

מחשבים ביצה אחת לכל 100 גרם (⅔ כוס) קמח. כמות הבצק ביחס לסועדים תלויה בסוג התבשיל שמכינים מהפסטה: לחכנת 4 מנות פסטה עם רוטב דליל יש להכין בצק מ–400 גרם קמח; לפסטה עם רוטב עשיר יספיק בצק העשוי מ–300 גרם קמח.

מערימים את הקמח על מישטח עבודה, צרים גומה במרכז. שוברים את הביצים לתוך הגומה שבקמח. (לבצק פחות עשיר, אפשר להחליף ביצה אחת ב–4–5 כפות מים. כדי לקבל בצק גמיש יותר, מוסיפים לבצק כף שמן. במקרים מסויימים מוסיפים גם מעט יין לבן לבצק, אך הפסטה הקלאסית נעשית ללא תוספות כלשהן). מוסיפים קורט מלח ומתחילים לערבב את הקמח לתוך הביצים בקצות האצבעות. מאחדים לבצק אחיד, ולשים בתנועות לחיצה בחלקה התחתון של כף היד. מקמחים את מישטח העבודה במידת הצורך. לשים במשך כ–10 דקות. את הבצק שנדבק למישטח העבודה מגרדים במרית.

כשהבצק מתחיל להיות רך וגמיש, משטחים אותו על מישטח העבודה, מקפלים מיספר פעמים וממשיכים ללוש. כשמתחילות לעלות בועות על פני הבצק, צרים ממנו כדור, מקמחים במעט קמח, ומשהים 15 דקות על מישטח העבודה, כשהבצק מכוסה במגבת מטבח נקייה.

מחלקים את כדור הבצק לשניים, משטחים כל כדור בכף היד על מישטח העבודה, מרדדים מהמרכז כלפי חוץ כדי ליצור עלה בצק דק בעל עובי אחיד. מדי פעם הופכים את עיגול הבצק (עושים זאת על ידי כריכת הבצק מסביב למערוך), וממשיכים לרדד עד שמגיעים לעובי של 2 מ"מ. כשהבצק מגיע לעובי הרצוי, מגלגלים אותו לכרוכית מהודקת, וחותכים לאיטריות ברוחב הרצוי.

פותחים כל איטרייה בזהירות. מבשלים מיד, או משהים לייבוש, ומבשלים מאוחר יותר. את הפסטה חותכים בעזרת סכין גדולה וחדה, או בעזרת גלגילון חיתוך משונן. אפשר לגוון ולהכין פסטה בכל מיני צבעים.

הפסקת הנשירה צעד ראשון למניעת קרחות

יש בודאי כאלה שהתפתחות נשירת שיערם או, אף התפתחות קרחת, אינה מדאיגה אותם כלל - ישנם כאלה, אך הם המיעוט שבינינו - אלא שגם האחרים, המודאגים מתהליך זה, סבורים כי זו גזירת-גורל שלא ניתן להלחם בה - וכאן טעותם.

תכשיר עוצר נשירה

נכון - גורמים רבים בחיינו אשר, כמעט, ולא ניתן להשפיע עליהם - כולל בחירת ההורים המתאימים, נמצאים בסוד הווצרות קרחת - אך, וזו הבשורה -ניתן וצריך לנסות ולהתמודד, ומי שמעז לעשות זאת - אחוזים רבים של הצלחה ממתינים לו מאחר ותכשירי השיער שי-טי-7 עונים על חלקן הגדול של בעיות נשירת השיער, הטפול בעור הראש, עדוד צמיחה וסילוק קשקשים.

שי-ט-7 הוא השם שניתן לסדרת מוצרים שפותחו תוך עמל שנים ע"י הנטורולוג זאב פכטהולט - על בסיס צמחי מרפא בלבד, ללא כל התערבות כימית.

עידוד הצמיחה באמצעים טבעיים

הרכב תכשירים אלה הוא צמחי-מרפא בלבד. צירוף סגולות צמחים אלה מעניק לעור הקרקפת חיוניות מחודשת ומחזיר לו יכולת תפקוד טבעי. יתר על-כן - העובדה שצמחים אלה של תכשירי השיער הם צמחי המרפא שהאדם שותה לשם שפור דמו ושמירת בריאותו, מלמדת על טיב התכשיר מאחר ושורשי השיער נזונים מאותו דם עצמו.

תכשירי שי-ט-7 מיוצרים ע"י זאב פכטהולט נטורולוג, ואסיה פכטהולט נטורולוגית - "תכשירים קוסמטיים טבעיים":

1. שמפו שי-ט-7: מחזק שורשים, מסלק קשקשים, מונע שומן יתר, מונע נשירה ומעודד צמיחה.
2. תכשיר טיפולי שי-ט-7: עוצר כל נשירה.
3. תכשיר טיפולי שי-ט-7: מעודד צמיחה, מונע נשירה, מסלק קשקשים ושומן יתר.
4. שי-ט-7 משחת פנים לעור יבש: מסירה כתמים וקמטים מעל שכבת העור העליונה, מזינה ומייפה את שכבת העור התחתונה. מורכבת מצמחי מרפא בלבד.
5. שי-ט-7 משחת פנים לעור שמן: מסירה כתמים וקמטים עליונים של העור, מזינה ומייפה את שכבת העור העליונה. מורכבת מצמחי מרפא בלבד.

שי-ט-7 תכשירים טבעיים, מופקים מצמחי מרפא בלי תוספות כימיות, לעידוד צמיחה, מניעת נשירה ולסילוק קשקשים.

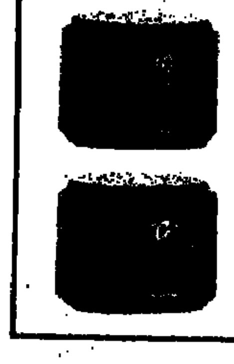
שי-ט-7 המצאתו של הנטורולוג - זאב פכטהולט.

מיוצר ע"י: זאב פכטהולט, נטורולוג
אסיה פכטהולט, נטורולוגית

שיווק והפצה: נ.א.ש. (2000) בע"מ. טל. 03-5519998

להשיג בכל בתי-המרקחת וברשת חנויות הסופרפארם

משחות פנים שי-ט-7



משחות פנים לעור שמן או יבש. מסירות כתמים וקמטים ומזינות את העור. מורכבות מצמחי מרפא בלבד, ללא תוספות כימיות.

מחיר מומלץ לצרכן: 16.36 ש"ח

שי-ט-7 - תכשירים שיש להם ד"ר!

סימון אזולאי
הקו המרוכסן

יצירה פיסולית לראש. כובעו תכשיט: מתכת כסופה נוקשה, בקיפולי פליסה רכים.

אחד משני עגילים, כסופים, דמויי מניפה א־סימטרית.

המחשוף כמבנה ארכיטקטוני בחולצת קולר. ההשראה — ממבנה מסגד.

ההומור שבאופנה. צמיד לזרוע בדוגמת חץ המפלח את הזרוע.

סימון אזולאי, נציג הגל החדש של צעירי האופנה בפאריז ● ממציא חצאית הרוכסנים, מעצב אבזרים חד־פעמיים, בגדים ייחודיים מלהיבים ● פעם עיצב לתצוגה כובעי־מכשפות. כל העיתונות העולמית כיסתה את האירוע ● אזולאי למד בבית־ספר לעיתונאות ויחסי־ציבור. מודע היטב לפוטנציאל התיקשורתי הטמון בגימיקים

מאת נורית בת־יער

לראשונה הבחנו בקיומו בתערוכה „אופנה בשידור ישיר" במוזיאון פומפידו בפאריז. אז, ב־1985, היו אלו תלתליה המתנופפים של הוונוס של בוטיצ'לי, שליטפו חולצת־מחוך בעיצובו.

במרץ 1986 עשה הסבה למכשפות. כשהן רכובות על מטאטא כסוף ועל גלי תצלומי הרדיו של האי.פי., הגיעו המכשפות עם כובעי השפיץ לעיתוני העולם, בכללם ל„ידיעות אחרונות".

בביקור האחרון בפאריז החלטתי, שאת המעצב הזה צריך לאתר. לא בטוחה אם בגלל אלת האהבה נוסח בוטיצ'לי, המכשפות הרעות, או הצליל הישראלי כל־כך של שמו: סימון אזולאי. הסתבר שישראלי הוא לא. רק יהודי עם קרובים בארץ. ושהוא בהחלט כוכב עולה.

כשהגעתי לסטודיו הקטן שלו התברר, שוונוס חזרה לציור של בוטיצ'לי, והמכשפות התחפפו מהחלון. נכון לעכשיו, אזולאי קצת לכוד בקסמיה של כרמן. הזמנה לתצוגת הקיץ נגזרה בצורת קסטנייטות שחורות, מחוברות בסרט אדום. התצוגה הועלתה ב„לה באן", מועדון־לילה. לא צפיתי בה. היא נערכה כמעט במקביל לתצוגת הטוניסאי־הערבי אזדין עלאייה. את עלאייה, הכוכב הפריזאי התורן, מלך הנשיות החוזרת, מלבישן של גרייס ג'ונס וטינה טרנר – לא כדאי היה להחמיץ. אפילו לא בשביל אזולאי.

אחר־כך, במהלך ראיון בלבדי ל„ידיעות", הצטער אזולאי. „חבל, חבל שלא הגעת לתצוגתי. אזדין הוא חברי הטוב ביותר. בתי האופנה שלנו כשכנות, אזדין לא התחיל את תצוגתו, עד לאחר שהודעתי לו טלפונית ששלי הסתיימה".

סימון אזולאי העפיל לאחרונה לרשימה ב„ראבליו" האמריקני, בנושא הגל החדש של מעצבי פאריז. צעירים שהתחילו לא כאסיסטנטים לאופנאי ותיק, כפי שהיה נהוג בעבר, אלא כבעלי בתים עצמאיים קטנים המעוררים ציפיות גדולות. ברשימה הוגדר כמי שמעצב סריגים בגזרות מתוחכמות, אך עם רוח שובבה־צעירה.

אזולאי למד בבית־ספר לעיתונאות ויחסי־ציבור. מודע היטב לפוטנציאל התיקשורתי הטמון בגימיקים. הוא אולי צעיר, אבל בכל מה שנוגע לגימיקים הוא האבא. מה שמפתיע אפילו אותו, בכל פעם מחדש הוא, שהגימיקים הופכים לאופנה. גקלטים כפריט לגיטימי. מעוררים ביקוש. כך קרה כשעיצב את סיכת החץ. העונדת נראית אומנם כקורבן להתקפה אינדיאנית או קופידונית, אך נהנית מכל רגע, מן ההומור, מכל מבט מופתע ומתעניין.

גימיק אחר שתפס: חצאית הרוכסנים. קרוב לוודאי שאופנת הרוכסנים המיוחסת לחברו של אזולאי, אזדין עלאייה המהולל – התחילה מהגימיק של אזולאי. במיקרה זה, החיקוי אפילו לא מתקרב בתעוזתו וביחודיותו למקור.

הרוכסנים של אזולאי אינם קישוט המעטר את הבגד. הם הבגד עצמו. רוכסן המחובר לרוכסן המחובר לעוד רוכסן וחוזר חלילה, עד שנוצרת חצאית צמודה, מיני או מידיז הכל תלוי באורך הרוכסנים. הבחירה של הלקוחה. חגורות־מחוך, חצאי־שרוולים, הם עוד וריאציה על הנושא.

מגימיק הפכה חצאית הרוכסנים לסימן הזיהוי. עתה אזולאי לא מעלה שום תצוגה ללא כמה דגמי רוכסנים. את דרכו החל בעיצוב תכשיטים ואבזורים. ביטויי הראש המתכתיים־פיסוליים שלו, משדרים חד־פעמיות ואצילות. החוליה שקישרה בין האבזורים לבגדים היה הבוסטייה: חולצת־מחוך מקטיפה או מחומר קשיח, בצורת לב סימטרי או א־סימטרי. ברוגמת צריח של מיסגד גם. מהבוסטייה עבר לחולצות קולר מלהיבות, בעיצוב גיאומטרי המשלב תחרה, לרגמים עתירי־מעוף מראפיה מתנופפת.

מולו של אזולאי האיר לו פנים מהתחלה. הוא לא נאלץ לחזור על פתחי בעלי החנויות. נציגת ה„גאלרי לאפאייט" הזמינה אבזורים, לאחר שקראה עליו בעיתונות המיקצועית.

כשהם לסטודיו בו עבר „לגמרי לבד" את רוחתו איבט, והחל לעצב בגדים – הגיעה אליו בעלת הבוטיק הפרש „פודר דה לון" (אבק הירח).

ביום, נוסף לדודה איבט ש„מגשימה את חלומותי", עובד המעצב גם עם אימו ועוד דודה. הכל נשאר במישפחה. 80 אחוז מהסחורה ב„אבק הירח" היא מבית היוצר של אזולאי. בבוטיק „קלייר מארין" הוא מוצג בצד טיירי מוגלר, ברטה, רומא.

אזולאי: „אני אוהב סריגים בגלל זרימתם. מסיבה זו מקטלגים אותי כ„סקסי", כמו את עלאייה. ההשוואה אינה לרוחי, כשאומרים שמלה שחורה, יציקה שחורה – זה עלאייה. כתפיים מורחבות – מוגלר. עור – מונטנה. אני, לעומת זאת, לא נעול על מקור השראה יחיד.

„במידה מסויימת אתה מושפע ממה שכבר נעשה ונראה. אבל היצירה חייבת להיראות שונה מאוד ממקור ההשפעה. חייבים לשמור מרחק רציני מהסיפור המוכר, מהרעיון המקורי. אני שואב רעיונות מהכל ומלא־כלום. גם מפיסת־נייר מקופלת. היא הולידה בי רעיון לעגילים. צריך רק להעביר הרעיון לחומר המתאים, למתכת, לעור.

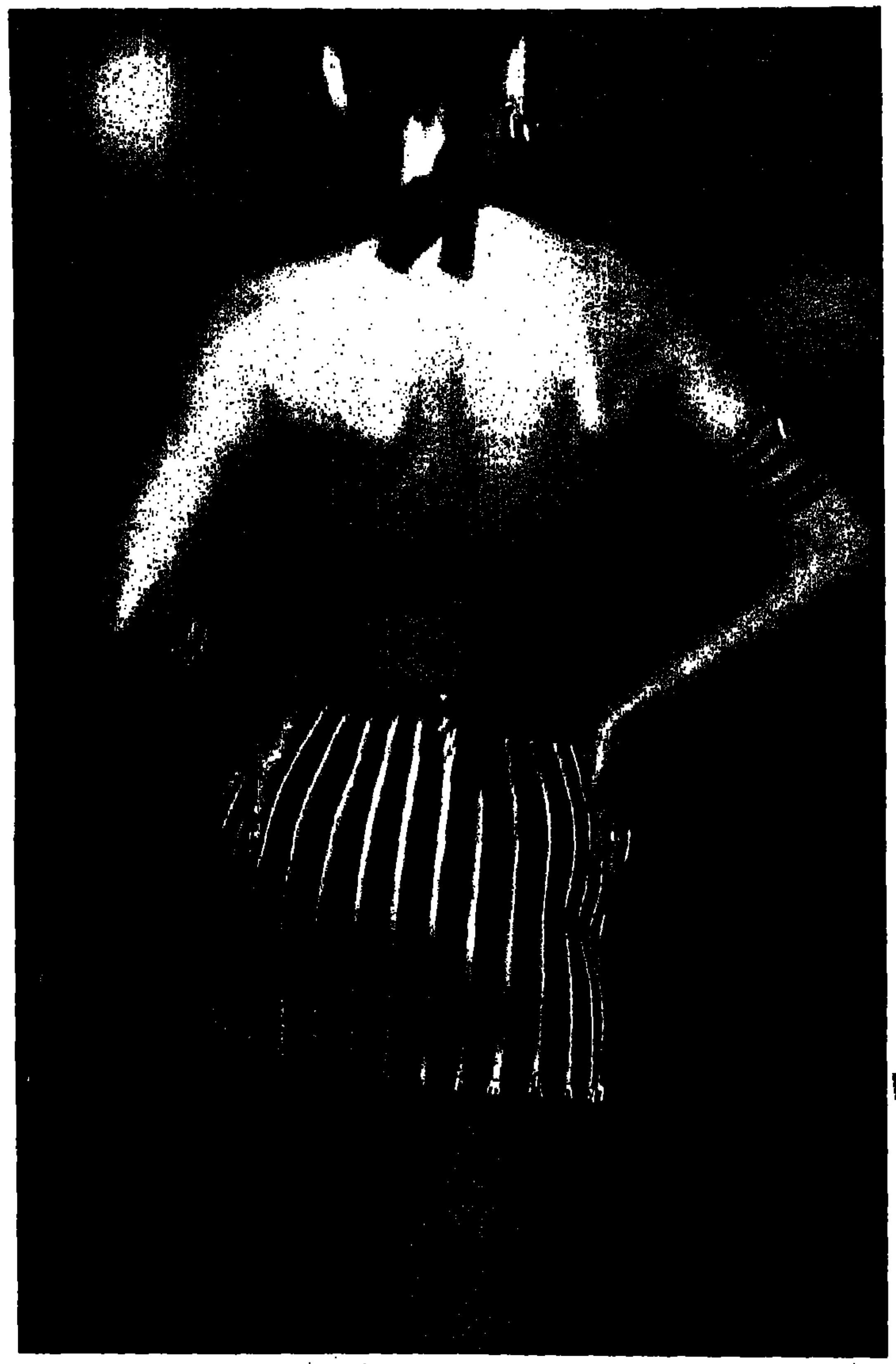
„המוזה שלי אינה אשה או אובייקט־נשי, אבל אני בהחלט לוקח בחשבון את הגוף. האשה חייבת להישאר מפתה, מצודדת־לב.

„מבחינה עסקית העיצובים מתחילים לרוץ. בחורף שעבר מכרתי 500 פריטי בינוד, חוץ מהאבזורים. כיום תופס עיצוב האבזורים 60 אחוז מהעסק. הבגדים 40 אחוז. האבזורים נרכשים גם על־ידי רשתות אופנה אמריקניות כמו גימבל, סאקס.

„את יצירותי לובשות כל מיני נשים. פשוטות ומתוחכמות. ב„אבק הירח" ראיתי אפילו אשה בת 84 שבחרה שמלה לטקס הענקת „ליגיון הכבוד". כיום, היוצרים חייבים להיות עם הרגליים על הקרקע. הצד האליטיסטי של האופנה נגמר. האופנה מוספקת כדי שילבשו אותה. שימלה חייבת לזוז, לחיות. אין זאת אומרת שיש להימנע מהומור, משיגעונות. כשהבגד רציני מדי – לא קונים אותו."

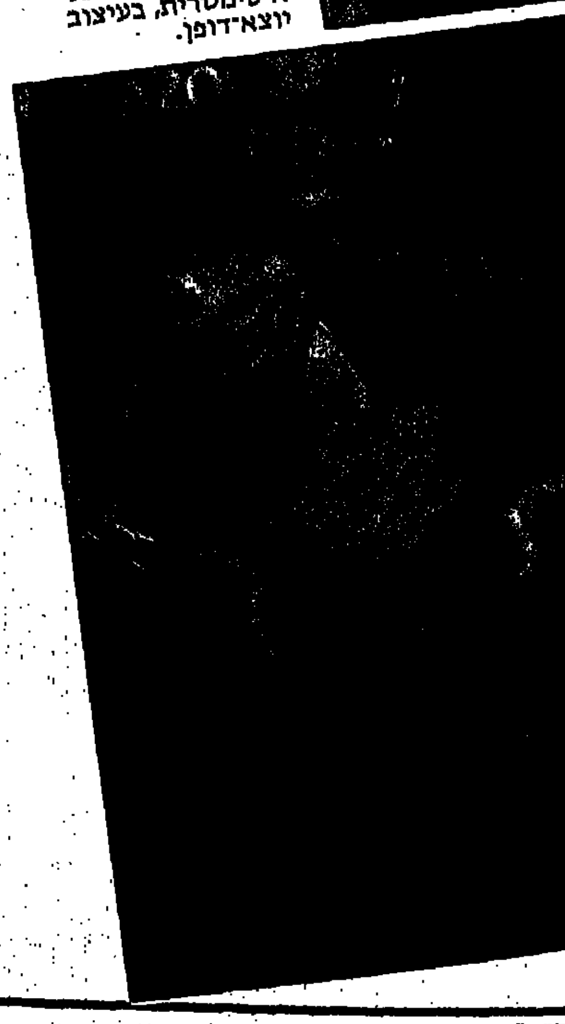
כשהביקוש ליצירותיו גבר, לקח אזולאי קורסים באופנה ב„לאנה", בית־ספר שונה מברסו או אסמוד, היקרים מדי לדעתו. לצחצח את היצירתיות בשניים־שלושה סמסטרים בשנה זה לוקסוס, הוא אומר. לדעתו יש ללמוד שיטות עיצוב ולהתמחות תוך כדי עבודה. זה מאפשר לשמור על מקסימום עצמאות.

„תודות לרקע שלי, כאשר אני מתכנן בגד, אני יודע שהוא בר־ביצוע ושמחירו לא יהיה גבוה מדי", אומר אזולאי. בקיץ '87, כאמור, מאזין אזולאי לנקישת קסטנייטות. האם ההשפעה אנדלוסית טהורה או מקסיקנית? לוולבים, לרקמה, ולכובעי הסומבררו – סיתרונים. מסרקות השיער הענקיים עשויים מתכת ושריון־צב. לוונוס ממילו ולמכשפות הם לא יתאימו.



הוונוס של בוטיצ'לי על חולצת מחוך נוקשה, בדוגמת לב א־סימטרי.

מחשוף גב חושני, במערכת ערב בצבעי אדום וכסף.



שעם ואריג במערכת א־סימטרית, בעיצוב יוצא־דופן.

חצאית מיני העשוייה מרוכסנים בלבד, כשהם מחוברים זה לזה.

בתמונות השער: עגילים וחולצה מאותו חומר – רשת מתכתית משובצת פנינים, לעיצוב סימון אזולאי.

גסאן עבאס

כוכב

שלוש שנים ראינו אותו בטלוויזיה כל שבת ב„המיסעדה הגדולה", משחק את עבדו, המלצר הדון־ז'ואן. עכשיו הוא העביר את המישחק למציאות. פתח מיסעדה, עובד כמלצר. הוציא גם ספר. שירים, סיפורים ואגרות בעברית (הוצאה עצמית). השם: „רצח מרור לדור".

גסאן עבאס, 30, כותבים בג' מבטאים ראסן. שחקן ערבי, גדל באום־אל־פאחם, ילד ערבי, פועל ערבי, אחרי עשר שנים בתל־אביב, כולם מכירים אותו.

בן למישפחה מרובת ילדים, אבא אומן, פרנסה קטנה, עוני. „אבא היה זמר ומשורר עממי. עבאס המזמר קראו לו. הכניס את השירה הביתה. כל יום היו מתאספים בני המישפחה ושרים. עושים תחרויות". גסאן היה זוכה במקום ראשון, עם קול הטנור.

אביו ביקש ממשיך לדרכו. גסאן נראה לו מתאים. הוא נפטר לפני עשר שנים. גסאן נדר להמשיך. עד היום הוא מרגיש שהוא צריך לעשות את זה. כל רגע, כל שעה.

ואחר־כך עשינו מהם הצגות. דורג'אם תמיד רצה להיות הגיבור. רכנו מי יהיה הרקולס".

כשהיה בן 14 החליט להפסיק ללמוד. רצה להציג בתיאטרון. בבית־הגפן בחיפה חיפשו ילד להצגה „מריוס". תפקיד של נער שובב. גסאן, שובב מטיבעו, מוצא פגמים בהצגה. מנסה לתקן. ממריץ, אומר את מה שיש לו, התאים. הוא התקבל להצגה והמשיך אחר־כך שיחק עוד שנתיים בתפקידים שונים.

„לא תהיה שחקן אם לא תלמד", אמרו לו אחר־כך בבית. הוא קיבל את ההצעה. עשה בגרות אקסטרנית והלך ללמוד תיאטרון באוניברסיטת תל־אביב. סיים שנתיים ועזב.

אחר־כך באו הופעות. תיאטרון חיפה „סורגים", „פיטשטוש של הנילוס", „הם" בנוה־צדק, „לא נעים", בתיאטרון המדרגות ועוד.

יום אחד חזר אחד מבניו של עבאס המזמר מבית־הספר ורצה לאכול. האם, כהרגלה, נתנה לו לחם וזיתים. יצא הילד מן הבית והחל לצעוק בכל הכפר, „נמאס לי לאכול לחם וזיתים, כבר חודשיים אוכלים רק לחם וזיתים!". האם ניסתה להשתיק את בנה הקטן, אבל הוא סירב להירגע. „שכולם ישמעו", אמר, „נמאס לי"

על אחד האירועים הקשורים בילדותו הקשה הוא כותב בספר: „גדול היה העוני בביתו של עבאס המזמר, אך כגודל המחסור, כן שפעה האהבה והחמימות בקרב בני־המישפחה".

ואחר־כך סיפור. „יום אחד חזר אחד מבניו של עבאס המזמר מבית־הספר ורצה לאכול. האם כהרגלה נתנה לו לחם וזיתים. יצא הילד מן הבית והחל לצעוק בכל הכפר, „נמאס לי לאכול לחם וזיתים, כבר חודשיים אוכלים רק לחם וזיתים!". האם ניסתה להשתיק את בנה הקטן, אבל הוא סירב להירגע. „שכולם ישמעו", אמר, „נמאס לי".

סיפור אמיתי. הילד שהתפרע היה גסאן הקטן. היום הוא מסביר, שהוא לא היה מסוגל אז לשאת יותר את המצב. רצה שכולם ידעו לאיזו חרפת רעב הגיעו.

דרך ארוכה עבר גסאן מאום־אל־פאחם עד תל־אביב, תיאטרון, טלוויזיה. את פירסומו הגדול קיבל למעשה מהסידרה „המיסעדה הגדולה", שרצה בתוכנית הערבית שלוש שנים. כל שבת בזמן הקרנת הסידרה, ישבו כל תושבי המשולש והגליל וצפו בו בהערצה. גם ברבת־עמון נקלטה התוכנית.

היום הוא מרגיש בסדר. עובר. פעם היה פועל פשוט. הרגיש רפוק. מקופח. לא שווה. יש לו רגשות מעורבים. באים לידי ביטוי בספר, בשירים, בסיפורים, בתיאורים של רגשות.

גסאן: „אני זוכר את הפגישה הראשונה שלי עם ילדים יהודיים. זה היה נורא. יום אחד הגיע לאום־אל־פאחם וטרינר יהודי עם שני הילדים שלו. הוא ירד לבדוק כמה פרות בכפר והילדים שלו נשארו באוטו. זו היתה פעם ראשונה שראיתי בכלל ילדים יהודים. רציתי לדבר איתם, אבל הם לא ענו לי. ניסיתי בכל מיני דרכים. הבאתי להם סנדוויץ' מהבית, שתייה. כלום לא עזר. הם לא אכלו, לא שתו ולא דיברו איתי".

אחר־כך כשהיה בבית־ספר יסודי, יצא בחופשות לעבוד בתל־אביב. הכיר הרבה יהודים, בעיקר בוסים. עבד כאופה, במכבסה, שטף כלים במיסעדות. את התקופה הזאת הוא זוכר כתקופה של מילחמות על יחס, על זכויות.

„אני זוכר שהייתי עומד ליד הסירים הגדולים במיטבח של המיסעדה ובוכה. לא ידעתי איך לשטוף אותם, אבל הייתי צריך לעבוד. הייתי זקוק לכסף. הייתי שוטף אותם ובוכה, בוכה ושוטף".

את הכסף שהרוויח נתן לאמא שלו. לעזור בכלכלת הבית. כך עשו גם אחיו שעברו כפועלי־בניין.

היום רוב אחיו ואחיותיו נשואים. ארבע אחיות ושלושה אחים. מתגוררים בכפרים. אח אחד שלו, זייראן, עובד יחד איתו במיסעדה, נגן וזמר. אח אחר עובד כפועל־בניין וכותב ספרים, ועל אחיו דורג'אם הוא כותב בספר.

מיכתב לאחי: *„אחי דורג'אם רצה להיות אומן/ וברח לאיזו שהיא ארץ צפונית/ חשב שהדלתות יהיו פתוחות בפניו/ ואני כתבתי לו מיכתב/ אחי דוקי, איך אתה שם במרחקים?/ רצית להיות אומן ושמו אותך בצינוק קר אצל המלך/ רצית להיות שמשון הגיבור ועזבת אותנו/ מחפש אחרי נשים שחורות/ וילדים שמטוסים מפילים עליהם את בתיהם".*

אחיו דורג'אם עזב את אום־אל־פאחם לפני 15 שנה ומאז נעלמו עיקבותיו. מספרים כי הוא חי באחת מארצות ערב ועושה קריירה של זמר. אבל למישפחה לא ידוע עליו דבר. הנתק בין השניים השאיר את גסאן מתגעגע.

גסאן: „זה היה האח שאיתו הייתי משחק בחוץ בבוץ, ועושה תיאטרון. שיחקנו המון. ביימנו כל מיני הצגות, הלכנו לסרטים,

הוא יזם גם הופעות משלו. הופיע בקריאת שירה שלו ושל משוררים ערבים. תמיד כתב, על מה שמציק לו. בדידות, אהבה, געגועים, פועלים, זכויות, יחסים בין יהודים לערבים, מישטרה, צבא, מימשל.

בספר הוא מביע הרבה כמיהה לאהבה. יש גם רמזים עבים על רומן עם ישראלית יהודיה. רחל הוא קורא לה, גם אהבה ליסמין. לא מוכן לספר לנו מי הן הנפשות המעורבות. לא חושף פרטים על חיי האהבה שלו.

על רחל. „ואני מחכה ומחכה עם לבי שמקפץ בתוכי. הגיעה רחל עם הקפה ששמה אותו על מגש, ולידו ספל ערבי קלאסי. קנתה אותו במיוחד בשבילי. אחד ויחיד. ישבה מולי קרוב, והחזיקה ידי בידה החמה. ניתלו עיניה העצובות בעיני הדומעות ואמרה „ידידי החביב, הגעתי למסקנה שאני מוכרחה לשים קץ לאהבתנו. נבהלתי ופני החווירו...".

ועל יסמין: „תנין נורא. למה בחרת את יסמין שלי? יסמין, את רואה איך בשרי נקרע מעליו? הבטחת לנשק לי את כל המצעים להיות איתי גם כשאמות? בואי אלי".

אחר־כך מקבלת אצלו האהבה כל מיני צורות. הדמויות מתחלפות. אמא שלו, אביו, אחיו, נשים. גם קטע ציני על אטרקציה שניסתה להתחיל איתו בבית שלה, ליד בעלה. „סיפור מהחיים", הוא אומר.

הסיפור, „רצח מרור לדור", שעל שמו נקרא הספר החדש, הוא אגדה פלשתינאית ששמע בבית. אגדה עם הרבה דם, הרג, רצח.

היה אב שחי עם בנו ואשת בנו. האשה לא הסכימה שהאב יחיה איתם. ביקשה מבעלה שיהרוג את אביו. הבן חשב, החליט לשמוע לעצת אשתו ולהרוג את אביו. הוא מזמין אותו החוצה לטייל איתו בשדה. פורש לו מחצלת מעל בור, ומבקש ממנו להשתרע ולהינות מזיו השמש. האב, שהבין את מה שעומד לקרות, עוצר אותו ואומר: „בני, סאלם, האל ישמור אותך בני. אנא למענך, אל תניח אותי על המחצלת. הקשב לסיפורי ואז תחליט, אם להניח אותי על המחצלת אם לאו. האל בחוכמתו בחר בך ובי, כדי לשים קץ לשרשרת הדמים הזאת".

סיפור עם מוסר־השכל. הרצח עובר מרור לדור. סאלם רצה לרצוח את אביו. אביו של סאלם רצח כבר את אביו. הסיבות שונות, אבל הדם מחלחל. גסאן רואה באגדת הזאת סמל ליחסים בין בני אדם. חוסר היגיון של מילחמות ותאוותו של האדם, לעבור גם על חוקי החיים כדי להישרד.

גסאן: „אני שומע כל יום על מילחמות. באפריקה אנשים מתים מרעב, בלבנון אנשים מתים. נמאס לי. יש לי שאיפה לשלום. אני מדבר גם על יחסים בין יהודים לערבים, דו־קיום. אבל אני יודע שאני קטן מכדי לשנות את העולם, מה שיש לי אני אומר בשירה".

הספר שלו הוא שילוב של אגדות וסיפורים של זקני אום־אל־פאחם וסיפורים שלו, על בדידות, רצונות, כמיהה, אישה, דו־קיום, יחסים בין יהודים לערבים.

גסאן: „היום אני לא פועל. אבל הייתי פועל. הרגשתי על בשרי את העבודה הקשה, המצוקה. אני לא רוצה שינצלו פועלים, ולא

השיטה המהפכנית להסרת לכה מצפרניים

מגבוני פרו־נייל
יותר בריא - יותר נוח.

מהיום תוכלי להסיר לכה מצפרנייך בעזרת מוצר חדיש ומהפכני: מגבוני פרו־נייל.

הם מכילים גליצרין, הידוע כחומר המחזק ומקשה את הצפורן. תרכובת פרו־נייל המיוחדת מכילה חומרים נוספים, החיוניים לחיטוי הצפורן ולבריאותה, ומונעים את תחושת חיובש, האופיינית לאצטון.
מגבוני פרו־נייל מחליפים את צמר הגפן הנדבק לצפרניים.

שיווק: נורית בע"מ.

פרו־נייל
מהפכה בקצות אצבעותייך.

בן 14, עזב את בית־הספר ● רצה להיות שחקן ● לא יכול אחרת, כי כך הבטיח לאבא שנפטר ● תפקיד ראשון, הילד בהצגה „מריוס" ● אחר־כך תפקידים, בצד עבודה כפועל־שחור, ולימודים באוניברסיטה ● לא הכירו אותו עד שהגיע לטלוויזיה, ל„מיסעדה הגדולה" ● המישפחה באום־אל־פאחם, יכולה סוף־סוף להרים ראש. הבן הביא כבוד ● לא יושב בשקט: פתח מיסעדה, הוציא ספר שירים ובקרוב תועבר סידרת הטלוויזיה לבימה. גסאן, כרגיל, בתפקיד הדון־ז'ואן ● את השלווה הוא מוצא בכל זאת, בשדות אום־אל־פאחם

מאת ריקי דגון
תצלום: אסף פוקר

בערב כשהוא חוזר הביתה הוא יושב בדירה שלו. שותה קפה־שחור וחושב. איך הוא ממשיך להציל את העולם מעבדות. הוא מתגורר בדירת שני חדרים בתל־אביב. רחוב קינג ג'ורג' בחצר. ביום רחוב שוקק חנויות נעליים ועסקים. בלילה, דממה. התפאורה שלו צנועה. סלון חום מסקאי, בוננית מאולתרת מעל ארגזים, הרבה ניירות, ספרים בערבית ובעברית. מכונת־כתיבה, כד נחושת, „ויונים זה לא הכל".

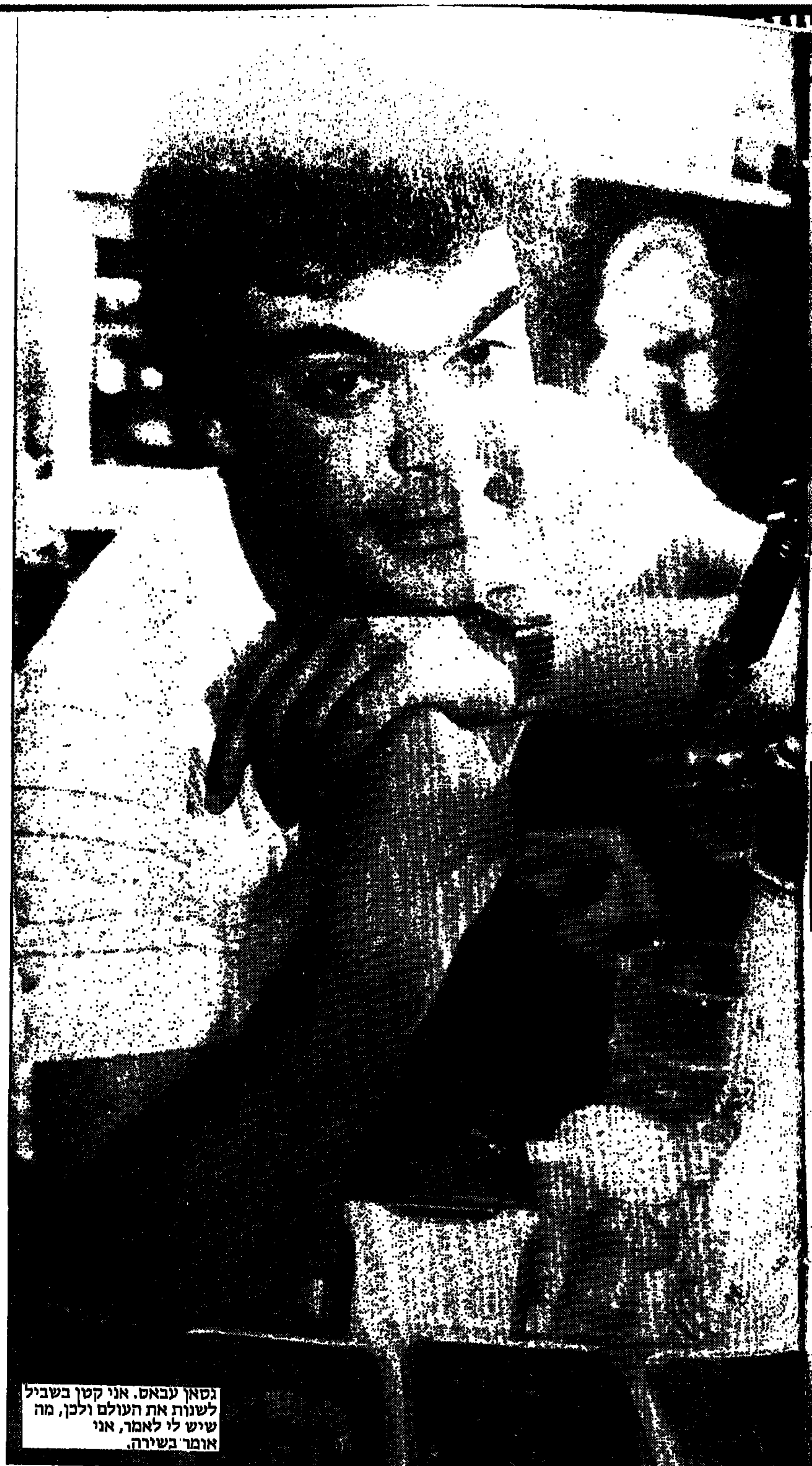
מאז הסידרה, מישפחת עבאס כבר לא מרכינה ראש. היא גאה. „הם מסתובבים כמו תרנגולי־הודו בכפר", הוא אומר וצוחק. הוא עשה להם הרבה כבוד.

„הם כל־כך לקחו אותי ללב בסידרה", הוא אומר „שפעם אחת ירק עלי הטבח האילם וכל הכפר הודעזע. חיכו לי בפתח כשבאתי לבקר. צעקו עלי „איך נתת לו לירוק עליך?".

בעוד חודש תעלה הסידרה על הבימה. הפקה משותפת של אולפני טלעד ותיאטרון יובל. גסאן כמו תמיד יהיה הדון־ז'ואן. אחר־כך, כדי להירגע, יסע לבקר בבית באום־אל־פאחם. ילך לטייל בשדות. יריח את הריחות והמשכרים של הטבע, אליו הוא שייך.

טוב טעם
על הגוף
להשיג בחנויות המובחרות ברחבי הארץ וברשת חנויות השק"ם

טוב טעם
מפעל לייצור בגדי־ים אופנתיים לילדים ונוער, נשים וגברים.
ת"א, המשביר 6.
טל' 03־824052



גסאן עבאס. אני קטן בשביל לשנות את העולם ולכן, מה שיש לי לאמר, אני אומר בשירה.

משנה איזה. יהודים או ערבים. אני רוצה לפעול למענם. כותב בשבילם, מדבר בשבילם".

לפני שנה העלה עם עירית דותן ערב במקום שנקרא „המיסעדה". הערב הזה הועלה רק פעמיים. עירית דותן פרשה. הוא המשיך. הקהל לא קיבל. היו התפרצויות. בהופעה השנייה שלו, הפסיק לשיר והתחיל לדבר, בעיקר על זכויות.

לפני 3 שנים התחיל עם „המיסעדה הגדולה". זה עשה לו את כל הפירסום. פיתאום אנשים מכירים אותו ברחוב. עוצרים אותו. מבקשים אוטוגרפים.

בסידרה הוא שיחק תפקיד של מלצר. קליל, דון־ז'ואן, לא מזיק, לא מועיל, בעיקר הרבה נשים. בחיים הוא אומר, זה לא ככה. נשים הוא אוהב, אבל לא בכמויות וההתייחסות שלו היא בהחלט רצינית.

גסאן: „אני מתייחס לאהבה מאוד ברצינות. נותן את כולי. אין אצלי פשרות".

עכשיו אין לו חברה, רק מעריצות. מכל הגילים. יהודיות וערביות. הוא לא מנסה ליצור איתן קשר, להיפך, מנסה לברוח.

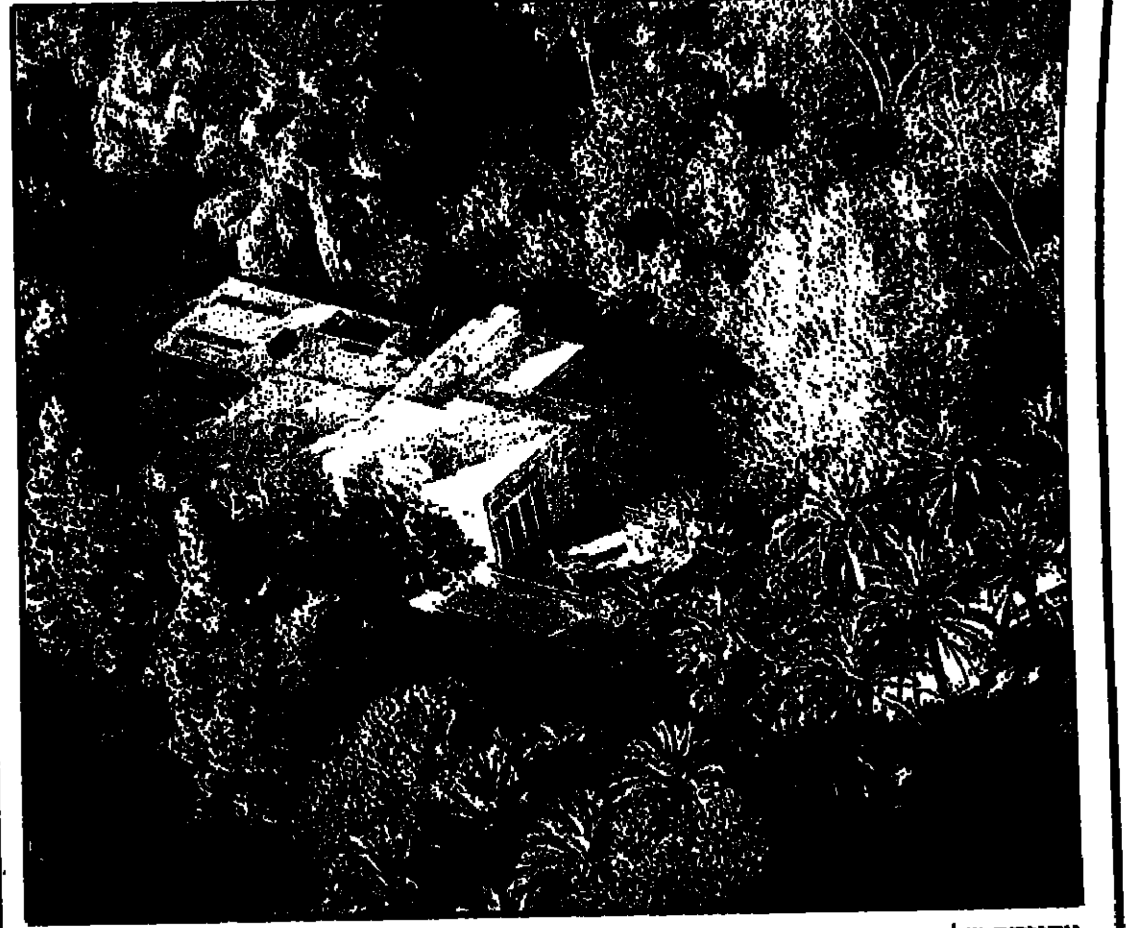
גסאן: „לא רוצה להתקשר למישהי באופן מיוחד. לא עונה למיכתבים. מיכתב גורר מיכתב. טלפון גורר טלפון. היו לי אהבות שפגעו בי. לא מוכן יותר להסתכן".

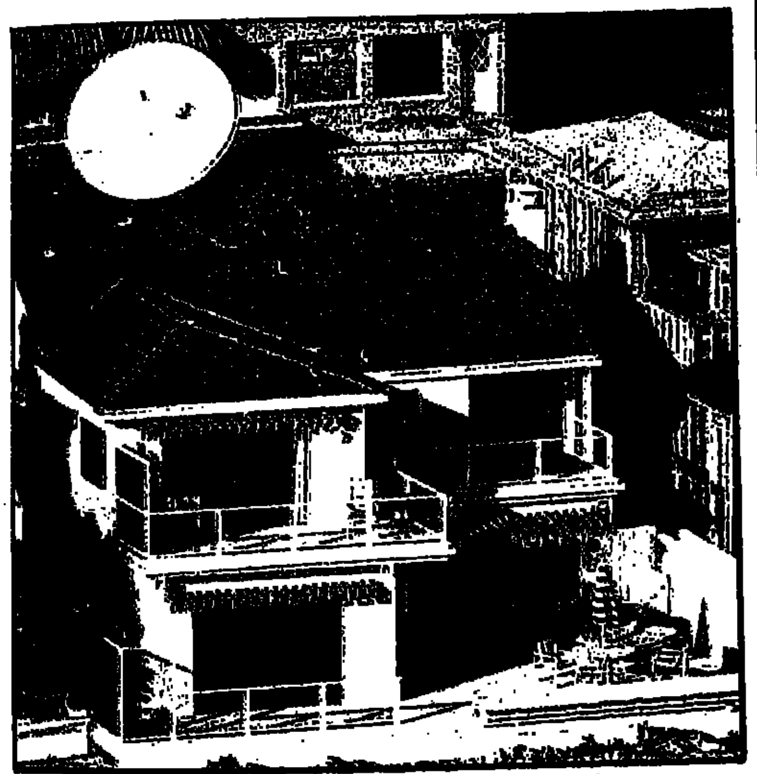
כותבות לו מעריצות: „אתה יפה, נחמד, משחק נהדר, אוהבות אותך". הוא מקבל את המחמאות. אבל לא עושה מזה עניין. מעריצות מתל־אביב, באר־שבע, עפולה ונצרת, ראבורי ורמאללה, הוא שייך לכולם.

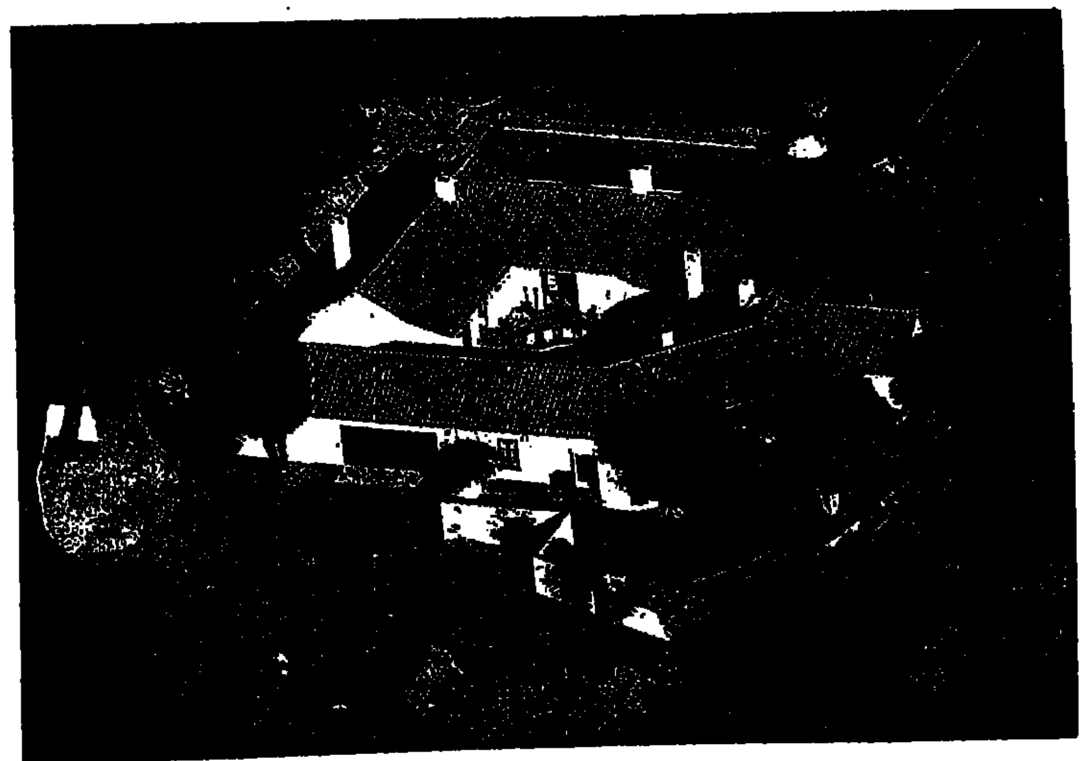
מאז שיש לו את המיסעדה, הוא מבלה בה הרבה. כל בוקר הוא שם, עוזר, נותן שרות. האוכל ערבי עממי: פול, חומוס, שווארמה, מה שהוא אוהב. המחירים עממיים, הוא אומר. לכל כיס. מתאים גם לאידיאולוגיה שלו על הפועלים.

מי שעובר ליד המיסעדה עוצר ומסתכל. „המיסעדה של עבדו". נשמע מוכר. אחר־כך רואים אותו ומקשרים. עוצרים, שואלים שאלות. „תגיד לי אתה באמת דון־ז'ואן?", „האם האילם בסרט הוא באמת אילם?". מי שרוצה לאכול ולקבל שרות של שחקן־מלצר נכנס ומתיישב.

ארמונות במאליבו


אחוזתה של ברברה סטרייסנד. 120 דונם בתוך יער, ב־16 מיליון דולר.

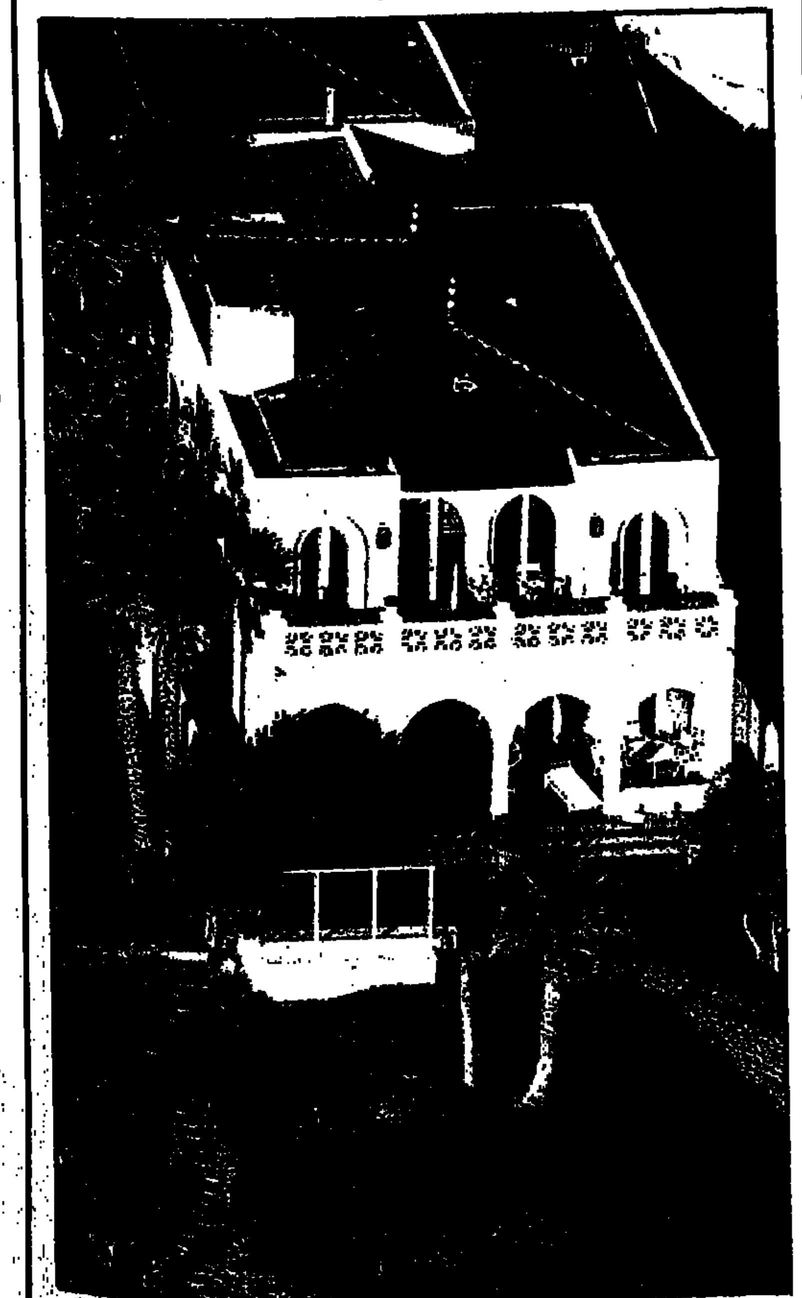

בית־החוף של ג'ון מקנרו וטאטום אוניל. שתי קומות נשקפות לים, מוערכות ב־2,6 מיליון דולר.


מדונה ושון פן מתבצרים באחוזה ששוייה 2.2 מיליון דולר.

מאת דרורה שביט

אך שום חיים בית אחר בבוורלי־הילס לא מספיק להם. כוכבים כמו כוכבים. יהלומים ומכוניות כבר מזמן לא סמלי־סטאטוס. נסיעות, יאכטות – ביג דילו מי שהוא משהו – יש לו גם בית בחוף מאליבו. הרשימה מונה יותר מ־100 איש, מהקרם־דה־לה־קרם של הוליווד. הצנועים שבהם מסתפקים בסתם בית־מידות, עם כמה קומות, מיפלסים, טראסות, צלחות־טלוויזיה מעל לגגות, מה לא. המפונקים – הקיפו את הבית שלהם גם בטבע: מה טבע – פארקים!

כשהצלמים קלטו ממעוף הציפור את ביתה של ברברה סטרייסנד, לדוגמה, הם צילמו גם את שפעת העצים שמסביב לבית – יער שלם. לא פלא ששווי האחוזה הזו, מגיע ל־16 מיליון דולר. ג'וני קארסון יותר צנוע: הוא הקים לו בית משגע המשקיף על צוק, אבל שוויו רק 3.7 מיליון דולר. גם ראמבו – סילבסטר סטאלונה, הקים לו בית במאליבו, נטע דקלים מסביב, ונופש לו בנחת בתוך רכוש ששווה 3.1 מיליון דולר. מאדונה ושון פן הם צעירים, הם עוד יתפתחו. בית־האחוזה שלהם, בסיגנון המכסיקני, שאף הוא לא חסר תוספות כמו בריכת־שחייה וירק – מוערך רק ב־2.2 מיליון דולר.


ביתו המפואר של סילווסטר סטאלונה. 3.1 מיליון דולר בסגנון ספרדי.

אל-גה מיוחד
להשיג בחנויות המובחרות ובחנויות המפעל.
רח' המקצוע 4, תל־אביב. טל. 370308,
רח' סלמה 99, תל־אביב.

ראש שבא לסעוד

גם עצוב גם רע

רעיון מטופש עלה בדעתי בערב אביבי, ביום ראשון ה־24 במאי. ללכת לאכול בעכו.

עכו אינה עיר. היא תפאורה.

כאשר יש שחקנים ויש קהל, התפאורה מתחילה לנשום ונעשית דומה לחיים. בערב אביב, ללא תיירים, עכו היא תפאורה מתה.

חושך. חושך על החומות, חושך בקמרוני השווקים. שיממת אדם ברחובות ובכיכרות. הסימטאות היפות ריקות, אפלות. כמה עצוב להיות עיר שאין לה חיים משל עצמה. שרק כאשר החוץ נוהר אליה היא מתעוררת לחיים.

מיסעדת מונטה קארלו. יוקרתית, יקרה. כאן בערב אביב גיליתי חוק חדש. כאשר יש ארבעה מלצרים ורק לקוח אחד במיסעדה, איש לא ימהר אליו. אבל אם יש מאה לקוחות ומלצר אחד, הוא יטוס כנשר וירוץ כצבי ויעבוד, וואללה יעבוד.

המאזה שקיבלתי היתה חומוס שטעמו טעם קופסה, ולידו כרוב ארום במיונז. לפחות יכלו לא לקרוא לבליל הרליל הזה בשם ערבי כה מחייב. האסוציאציה של מאזה היא 30 צלחות שאחת נפלאה מהשנייה. נו טוב. עכו לאשכנזים כשאין תיירים.

ביקשתי גריל מעורב. אני נשבע בפני עצמי שגם בחלומי הרע, לא הייתי מאמין שבין שישליק הכבש והקבאב, ישימו לי גם נתח תרנגול הודו על הגריל. אבל כן. הם שמו.

אחר־כך הביאו סחלב קר. של קופסה.

שילמתי 31 שקל וברחתי.

לוקולוס

דובונים על אמת

ילדות שאבא שלהן רופא־עיניים, נהנות ממישקפיים חינם. ילדים שאבא שלהן חנווני, נהנים מקרמבו חינם וארטיקים חינם וגם מסטיקים. אבל יש גם ילדות שאבא שלהן עובד בגן־חיות, כמו אבא של ונרי פישר. איזה כיופים וצ'ופרים יכולים להיות לילדה שכזאת? נכון, ללכת לגן־חיות ולהיכנס חינם. אבל גם – להביא הביתה דובונים קטנים אמיתיים ולהושיב אותם בעגלת־בובות, ולשחק איתם ולהאכיל אותם, בעוד שלכל שאר הילדים יש רק דובוני־פרווה רגילים, סתם צעצועים לא אמיתיים.

דרורה שביט

דניאלה יקרה

אמי ממש יורדת לחיי

אמי האלמנה 30 שנה, הקדישה לי את חייה, ואני אסיר תודה לה על זה. הבעיה, שהיא יורדת לחיי, מתערבת בכל דבר שאני עושה, ונותנת לי 300 עצות בלתי נחוצות כל יום. איך להוריד אותה ממני בלי להעליב אותה?

בן אסיר־תודה

לך לגור לבד. שמור אתה על קשר טלפוני יום־יומי, אבל בוא לבקר רק פעם־פעמיים בשבוע. אני לא מאמינה שתצליח לשנות היום את אמך, לכן מה שצריך לעשות זה לצמצם קצת את המיפגשים ביניכם.

יפהפייה אמיתית

החברה הכי טובה שלי יפהפיה אמיתית. כל פעם שאנחנו מכירות גבר, הוא מתאהב בה ולא בי. היא לא מעודדת את זה, אבל כשרואים אותה, ככר לא רואים אותי. חבל לי לוותר עליה, כי היא חברה נהדרת. מה עושים?

התיפאית

אתן יכולות להישאר חברות, אבל לא לצאת ביחד כל הזמן. תיפסי ממנה מרחק לכמה שבועות, ותראי מה קורה. כדאי שתדברי עם החברה, ותסבירי לה מה את עושה, כדי שהיא לא תחשוב שאת כועסת עליה.

רגליים עקומות

יש לי רגליים עקומות כאילו נולדתי על סוס. האם אפשר לעשות משהו בנדון. האם רגליים עקומות נחשבות לא יפות?

לא הבנתי מהמיכתב אם את/אתה בן או בת. בכל מיקרה, דבר ראשון שצריך לעשות זה ללכת להורים, ולהגיד להם שזה לא בסדר מצידם, שלא טיפלו ברגליים העקומות כשהיית תינוק. ועכשיו, אם אתה גבר, זה לא נורא, אפילו נחמד. אם את אשה, אז מה שיותר חצאיות ארוכות ומיכנסיים ארוכים וחיוך על הפנים. כשיש חיוך־על הפנים, הכל נראה יותר טוב.

רזה מדי

אני רזה מדי, וכולם צוחקים עלי. מה עושים כדי להשמין?

משה

כדי להשמין, אוכלים הרבה. הבעיה, שאצל הרזים מאוד זה לא כל־כך עוזר. בדרך־כלל כשמתבגרים משמינים קצת. בינתיים, אתה יכול לשבת באיזה מוזיאון שעתיים בשבוע, כדי שהעם יעבור על פניך ויקנא. אלה שצוחקים עליך בטח עושים דיאטה בבית, ומתפוצצים מקינאה.

מאוהבת בצעיר

אני גרושה בת 40. יש לי הצלחה אצל גברים ואני נראית נהדר. לפני חודש התאהבתי בצעיר, ממני בעשר שנים, והתחילו צרות. בעיניו אני לא צעירה ולא יפה ואפילו לא מושכת, כי מה שמתאים לו הן נערות בנות 20־25, ואיתן קשה לי להתחרות. נו?

ל.

נו, מה? אני אמרתי לך להתאהב בצעירים? לכי תתאהבי במישהו בן 45, ותיראי איך מיד את חוזרת להיות יפה וצעירה ומושכת. כשאלוהים סידר את הזיווגים בין גברים מבוגרים לנשים יותר צעירות, הוא ידע מה הוא עושה.

נישואין מוצלחים

הורי גרושים, והורי חברתי גרושים. אנחנו רוצים להינשא. האם יש איזה קשר בין גירושי ההורים להצלחת הנישואין של הילדים? האם מישהו יכול להבטיח לנו הצלחה בנישואין?

חוה ויקי

אני מאמינה שאם יש קשר, הוא הפוך. כלומר, יכול להיות שאתם תעשו מאמץ גדול כדי להצליח בנישואין בגלל שההורים שלכם לא הצליחו. בעניין ההבטחה, תיפנו לאיזו חברת ביטוח, אלה יעשו הכל בשביל קצת פירסומת.

פוחדת מאיידס

אני רווקה בת 30, ומקיימת יחסי־מין עם גברים רבים. זאת־אומרת בכל פעם מישהו אחר. בגלל מחלת האיידס אני ממש מודאגת. מה עושים?

הרווקה

אני מציעה שבמשך שבועיים תעשי הפסקה ביחסי־מין ופשוט תקראי עיתונים. הם מלאים בזמן האחרון בעצות מה לעשות כדי להישמר מאיידס. אחרי שתקראי עיתונים, תהיי גם משכילה וגם תימנעי ממחלות. בין העיתונים הנמצאים בשוק היום: ידיעות אחרונות, מעריב, הארץ, דבר, כותרת ראשית, העולם הזה, לאשה וכך הלאה.

רפואה בקלטת

רופא טוב מעדכן את הידע שלו על־ידי קריאת כתבי־עת מדעיים המגיעים מחו"ל. פרופסורים ורופאים בכירים נוסעים לכנסים בינלאומיים בחו"ל. בלי השתלמויות, אין רפואה עדכנית.

אלא, שבישראל רופאים רבים, במיוחד הצעירים, סובלים מחוסר זמן פנוי. לחוצים מעורף תורנויות ומעבודה. לרובם אין זמן לקריאת מאמרים רפואיים. הם קולטים חדשות רפואיות בכלי־התיקשורת. לפעמים בא החולה עם עיתון ביד ומתעניין בתרופה החדשה, שזה עתה נכתב אודותיה.

חברה ירושלמית, הכינה קלטות מיוחדות להשתלמויות לרופאים. כדי שיוכלו להקשיב לחומר הרפואי־עדכני, שנאסף ונבחר עבורם, תוך כדי נסיעה במכוניתם. בקלטות כלולים בתמצית, בעברית, מאמרים חדשים המופיעים ב־4 כתבי־העת רפואיים נפוצים בעולם.

לדברי ד"ר גליה מגידו, עורכת החומר, ומומחית ברפואת־מישפחה, משתתפים במערכת 8 רופאים, מביה"ח "הדסה" בירושלים. הם קוראים את החומר העדכני המגיע מחו"ל, מתמצתים אותו ומתרגמים אותו לעברית. לאחר 3 בדיקות מיקצועיות ולשוניות מקליטים את הקלטות.

רופאים שירצו לעדכן את הידע שלהם בכל חידושי הרפואה, צריכים להצטרף למועדון "ג'ורנל קלאב" בירושלים, כמנויים.

דבורה נמיר

טיפת חלב בסעודיה

ממשלת סעודיה משתדלת מאוד לקדם את הארץ. במיוחד היא עושה מאמצים ניכרים להעלאת רמת הבריאות, ההיגיינה והתברואה בכל רחבי המדינה המידברית. בשנתיים האחרונות נפתחו כאן כמה „מרכזי בריאות לטיפול באם ובילד", משהו הדומה מאוד ל„טיפת חלב" שלנו. המרכזים אויישו ברופאים, אחים ואחיות, מיעוטם סעודים ורובם מארצות ערב אחרות.

אולם המסורת המושרשת ומועברת מדור-לדור, לפיה האם, הסבתא והדודה יודעות הרבה יותר טוב מה טוב לתינוק, הותירה רבים מן המרכזים הללו ללא תעסוקה.

לאחרונה הוחל במסע לעידוד הפנייה למרכזי הטיפול באם ובילד, תוך הדגשת חשיבות הטיפול הנכון בתינוקות, כדי למנוע מחלות־ילדות ואחרות ואף תמותה. מסע הקידום הצליח להזיז דברים. בזמן האחרון אכן ניכרת תנועה, דלילה אומנם, באותם מרכזים.

כאן מייעצים לאמהות על צורת הטיפול הטובה ביותר בתינוקה, בודקים את התינוקות ומסייעים בכל נושא אפשרי הקשור באם ובתינוק. מסתבר שרוב הפונות למרכזים הן נשים שסובלות מכך שאין להן מספיק חלב כדי להיניק את הרך הנולד, ומחפשות ייעוץ או את התחליפים הטובים ביותר לחלב־אם.

יעקב למדן

ליקוקים מהדוכסית

קני דרו בן ה־8 חודשים, מסקרמנטו, קליפורניה, לא יכול להתלונן על חסך באהבה. חוץ מאבא ואמא משוגעים, שמרעיפים עליו מכל טוב, יש לו גם אחות־בוגרת בדמות כלבת־רועים גרמנייה, שנובחת לשם דאצ'ס (דוכסית). קני ודאצ'ס חברים נורא טובים, קני מחליק לה על הפרווה, והכלבה גומלת לו בליקוקים מענגים. אמא נגדי לא יכלה להתאפק וצילמה את הסצינה, ושלחה את התצלום לתחרות של תצלומי־תובבים בעתון אמריקני. בטח שהיא זכתה ב־100 דולר עבור התמונה, אלא מהז

דרורה שביט

מועדון קוראי ידיעות אחרונות בן־יהודה 69 ת"א טל' 03־243274

בס"ד

בשיתוף עם אירופה טורס EUROPA TOURS

מציעים את המבחר הגדול ביותר של

טיולי „למהדרין"

טיולי אירופה טורס לחו"ל לציבור הדתי ולשומרי מסורת

„מגדלים ואגמים" אנגליה, סקוטלנד	13 יום	1/7, 6/8, 10/9
„בין ביג־בן ואייפל" צרפת, הולנד, אנגליה	11 יום	7/7, 6/8, 20/8, 10/9
„פסגות ואורות" שויצריה, צרפת, הולנד, אנגליה	13 יום	7/7, 18/8, 1/9
„אירופה הקלאסית" איטליה, שויצריה, צרפת, הולנד, אנגליה	21 יום	29/6, 10/8, 24/8
„חזרה לתור הזהב" ספרד, פורטוגל	15 יום	18/6, 9/8, 30/8
„ארץ הפיורד" שבדיה, נורווגיה, דנמרק	14 יום	2/7, 9/7, 6/8, 20/8
„ארמונות ומגדלים" אוסטריה, הונגריה, יוגוסלביה	20 יום	2/7, 20/8
„בירות ומסורת" פולין, הונגריה, יוגוסלביה, אוסטריה	27 יום	25/6, 13/8
„אל האולימפוס" יוון	16 יום	6/7, 31/8
„צריחי איסטנבול" תורכיה	17 יום	10/8, 31/8
„ספארי בקניה" קניה	17 יום	6/8, 3/12
„מחוף אל חוף והונולולו גם" ארה"ב (כולל הונולולו), קנדה	28 יום	10/8, 17/8

ערבי הסברה בליווי שקופיות

– תל־אביב, „איחוד שיבת ציון", רח' בן־יהודה 86, ק"6, י"ב סיון 9.6.87, בשעה 20.00

– בני־ברק, „בית במברגר", רח' יהודה הלוי, י"ד סיון, 11.6.87, בשעה 20.00

בטיולי „למהדרין" של אירופה טורס מסלולים מרתקים, הקפדה על כשרות ושמירת שבת. מלווי קבוצות ישראלים שומרי מצוות, מנוסים ואחראים. בתי מלון טובים עם שרותים צמודים.

השנה נוסעים בלי פשרות.–

חוברת טיולים והרשמה בכל משרדי הנסיעות!

★ לקבלת חוברת עם פרטים מלאים והרשמה פנה לסוכן הנסיעות שלך.

★ התכנון, הארגון והביצוע ע"י „אירופה טורס", בן־יהודה 100 ת"א, טל' 240147/8

מועדון קוראי ידיעות אחרונות

טיולים בסגנון אחר עם מדריכי החברה הגאוגרפית.

פרטים והרשמה: החברה הגיאוגרפית לטיולים בע"מ רח' טבריה 8 (בוגרשוב 37) ת"א, טל' 284113

דרום אמריקה

בעקבות האינקה - מהאמזונס ועד האנדים בפרו, בוליביה ואקוודור. 37 יום, תאריך יציאה: 22.7

איטליה

פניני התרבות האירופאית. 18 יום תאריכי יציאה 27.7, 10.8, 30.9

האיים הבריטיים

17 יום.
תאריכי יציאה:
30 7 - כולל אירלנד ופסטיבל אדינבורו
14 8 - כולל פסטיבל אדינבורו
30 9 - כולל אירלנד

קשמיר ולדאק (טיבט הקטנה)

מסע לתרבות קסומה בלב הרי ההימאליה. 26 יום, תאריך יציאה: 23.7

דרום אפריקה

עולם ומלואו בארץ אחת שמורות הטבע שבה הזהב, מכרות הזהב וערים עוצרות.

פולין והונגריה

נתוודע אל עברן המפואר של הקהילות היהודיות. הצצה אל מעבר לימסך הברזל. 15 יום. תאריכי יציאה: 15.7, 19.8, 6.10.

התעמלות המכירה

על כל דוגמנית שחיפית אחת, ישנן ארבעים קליינטיות עבות, המגיעות לחנויות לקנות את מיטב להיטי האופנה. איך מצליחות המוכרות לדחוס גוף גדול בבגד קטן? אמנות המכירה. כמו עיני ראיתי.

בדרך־כלל מגיעה הגדולה עם אמא שלה. האמא שואלת: יש לכם משהו בשבילה? המוכרת מהנהנת. הגדולה שמאחוריה מנסה להיעלם בתוך עצמה. המוכרת שולפת משהו, ודוחפת את העב"ם לתא המדידה. עכשיו תור ההתעמלות: הפשט ולבש, כווץ בטן, עצור נשימה, רוכסן. לא זז הרוכסן. לא זז הרוכסן. לא, זז. נקרעז! הרוכסן. בחיוך של דראקולה מנומס, שולפת המוכרת לנערה בגד רפוי יותר.

הבימה פנוייה לפירואט של האם, ריחוף קליל על קצות האצבעות לכיוון התא הרוטט: נו? זה בסדר? כשהתשובה מסתכמת באנחה, גניחה וכמה נשיפות, דוחפת האם הנאורה את ראשה לתא הרחוק: נו מותק, תצאי ונראה. מותק ללא שום ספק עומדת לצאת מדעתה.

הווילון מוסט, ולרווחה נפלטת הקישקה, פנים מזיעים בגוון אדמדם־מט מחוסר חמצן, שיער פרוע. היא יכולה רק ללכת ישר כי לוחצים לה השרוולים, לא יכולה להגיד כן, כי הצווארון חונק אותה. אם היא תתכופף, יהיה פיצוץ.

כאן מגיע תור המוכרת, וכמו מקהלה יוונית מאומנת היא יודעת מתי להתחיל לזמר: „איזה יופי, איזה משגע, מונח עלייך בול, תשמעי מותק, זהו־זה, זה ממש להיט עלייך, משהו־משהו".

מותק מסתכלת על אמה ישר, כי כאמור היא לא יכולה להגיד כן. האם חוככת ברגליה הכואבות, אולי תוכל לגמור פה את המסע. המוכרת ממשיכה להתלהב מעצמה. נמכר.

טוב, אומרים לי, בשביל זה פתחו את כל החנויות למידות גדולות, הרנואריות מתאספות שם אחרי חפלות בקונדיטוריה, ומחליפות מתכונים עם בעלת החנות. בסדר, אני אומרת. ומה עם הרזות, והבגדים הרחבים. משום מה כל פעם שאנורקטית נכנסת לחנות, נעמדת המוכרת מאחוריה, ובתנועה סמויה ואלגנטית מכווצת לה את גב החולצה, את ידה השנייה מניפה בתנועת נו!... נכון שזה מונח?... אחר־כך בכית זה מונח רק בארון. ואין מבינים אף פעם את תעלומת החולצה שהתרחבה.

ומה עם כל הגנדרות שמלבישים אותן בפסים לרוחב, כי זה הכי־הכי, ובסוף הן נראות כמו פס אחד במעבר חציה. ואלה המשופעות באגן הים התיכון, ואחרות עם כתפיים של שחקן רוגבי, זרועות עבות, גב שעיר. למה הן צריכות להיראות כמו מתאבקי סומו?

בגדי־ים למשל, לרוב הדוגמניות חזה קטן, רוב השאר מפתחות חזה רחב. רק בעונה הזו נזכרו יצרני המינימום לדאוג לבשר הלבן. עד עכשיו הפערים נזלו על החוף, מסדרים בצדדים, רואים את האמצע, מסדרים את האמצע, נוזל בצדדים וחוזר. לשימחת סיירי החוף.

נכנסת נערה לחנות, יוצאת מאדאם פומפידו. אמא שלה יכולה לקפוץ ישר לגימנסיה. גבר שנכנס לבד לחנות יכול להצטרף לקרקס הנודד, כי מי יכול ללכת לירו ברחוב בלי להתבייש.

מי תמיד מושלם? המוכרות. לעצמן הן קונות את הבגדים שמסתירים את הספחיים. עליהן לא יעברו. סוף־סוף הן הרי במיקצוע.

אין ספק, אין שימחה גדולה יותר משימחת השופינג. אבל דחילק. קצת רחמנות.

עמית רייכר

דיאנה רוס, מאושרת

לפני זמן קצר, היא הרשימה אותנו בתפקידה של הזמרת הכושית בילי הולידיי, זמרת הבלוז הגדולה של שנות ה־40', בסרט „הליידי שרה בלוז", שהוקרן בטלוויזיה. דיאנה רוס, הזמרת המוכשרת, בת עניים שגדלה בגיטו הכושי בדיטרויט, לשעבר הזמרת הראשית של להקת הפופ השחורה ה„סופרימס", היא אחת הכוכבות הגדולות של הפופ.

בימים אלה נגרמה לה עוגמת־נפש, מצד התיקשורת. דיאנה הכחישה את השמועות שנפוצו באחרונה, שהיא החליטה להרות, בגיל גבוה יחסית, בכדי להציל את נישואיה.

דיאנה רוס היתה נשואה בעבר ליהודי בשם רוברט (בוב) סילברשטיין, ואם לשתי בנות.

אחריה גירושיה, הסתובבה עם מחזרים רבים, אחד מהם אפילו ישראלי לשעבר, חיים וייץ שחי בחיפה, והיגר עם הוריו לארצות־הברית בסוף שנות ה־50'. כיום, בגיל 43, היא נשואה זה שנה וחצי לבעל חרש.

בשבוע שעבר סיפרה, שהיא ממש לא האמינה למישמע אוזניה, כאשר סיפרו לה ואחר־כך קראה את הסיפורים ה„פראיים", שנכתבו בעיתונות. עליה ועל בעלה, איל־הספנות הנורבגי, בעל צי של אוניות־סוחר, ארנה נאיס, בן ה־48.

אומרת רוס: „אנחנו נשואים באושר. בילינו שנתיים נפלאות ביחד. אנחנו מחכים לתינוק באוקטובר הקרוב, ואני ממש מאושרת שאהיה לאם.

על בעלה היא אומרת: „קשה לי להסביר. הוא לגבי, מין משהו, שלא היה קיים וחזר פיתאום לחיים. משהו חדש. מרתק. למרות שהחיים שלי מאוד מיוחדים־סוערים, הוא מצליח להיות חלק מהם. להסתגל לתוהו ובוהו שלי".

דרורה שביט

בהשראת בו דרק

ואנה ווייט מתעוררת יום־יום מוקדם, ופונה לעמל הבוקר שלה: קליעה של המון הצמות הדקיקות, ושזירת התרוזים. פעם, בשנת 1980, ראינו בחוצות המון צעירות יפות עם המון צמות, כי כולן הושפעו מבו דרק שהופיעה ככה בסרט „10", ושהיא עצמה הושפעה מהיפהפיות הכושיות שקלעו כך את שיער ראשן המתקרזל. אבל לאט־לאט נעלמו הזנבות הקלועים הללו מהנוף, כי כמה זמן אפשר להחזיק ככה מעמד, ולעבוד כל־כך קשה על תיסרוקת? ואנה היא אחת היחידות שעדיין נאמנות להשראה של בו דרק, ובגלל זה, וגם בשל יפי־פניה, מגיע לה שנספר עליה.

נוסטלגיה במחירי מציאה

מי שמתגעגע לעבר ואינו יכול להתגבר על הנוסטלגיה התוקפת אותו, יכול לחזור אליהם, לשעה קלה, אם וכאשר יזדמן ללונדון.

במרכז לאמנויות „טרוקדרו", פתח זוג צעירים, בוטיק מיוחד לבגדי התקופה הוויקטוריאנית. למי שאינם יכולים לקנות, מותר לבחור בגד כלבבם, מן הימים ההם ולהצטלם בו למזכרת.

הבוטיק הומה אנשים. מקומיים ותיירים, שמשתוקקים להנציח את עצמם בבגדים ההיסטוריים. אפשר להתלבש כמו חייל, במדי־שרד; כמו בן־אצולה, ולחילופין – כמו משרת או באטלר. הכל הולך. מחיר התענוג לא זול; 12 ליש"ט לתמונה.

בשוק היהודי שבווייטצ'פל מצאנו דוכן עם אבזרי־לבוש של בנות־חווה מימים עברו. בין השאר מוצעות שם חגורות־צניעות, מחוכים וכותנות־לילה מתחרה. אפילו אמצעי־מניעה ישנים ראינו שם. המחירים לא זולים. בשביל נוסטלגיה צריך, כנראה, לשלם בכסף טוב. חגורת־צניעות, לדוגמה, עולה 30 ליש"ט.

אפשר בהחלט להתמקח על המחירים.

שעוני־כיס ישנים, נוסח סבא, מוצעים למכירה בשוק קמדן, במחירי־מציאה ממש: בין 15 ל־28 ליש"ט לשעון. במחיר הזה בקושי ניתן לקנות שעון־יד מודרני לילד.

מי שמשתוקק למאכלי־סבתא, יכול למצוא אותם בשוק של קובנט־גארדן. מוצעים שם מאכלים של עמים שונים, בנוסח הימים ההם. אפילו געפילטע־פיש יש שם. מוגש בדוכן הארום של האחים מרקס, הניצב ברחוב. מסתבר כי בעלי הדוכן, אנגלי־פרוטסטאנטי, מיטיב להכין מאכלים יהודיים מסורתיים. הם מוגשים בקופסת פלסטיק. מחיר המנה: 2 ליש"ט. ראינו שהוא נחטף גם על־ידי יפאנים.

ראובן לייב